



BIEN-ÊTRE
L'avoine, un fortifiant
naturel p.42

MA SEMAINE AU JARDIN
du 26 août 1^{er} septembre

FICHES PRATIQUES
4 hydrangéas pour
un jardin ensoleillé p.15

RÉSERVES MAISON

Conserver les saveurs de l'été

- Nos méthodes, trucs et astuces pour réussir
- La conservation des fruits et des légumes à l'huile, à l'eau, au vinaigre...

**CONSEILS
DE PRO**



**Diviser
les pivoines**
semer les choux
chinois pak-choi,
bouturer
les sauges
p. 17 à 23

MASSIF MODÈLE p.24

Une bordure de fin d'été

L 11850 - 2435 S - F: 2,40 €



C'EST LA RENTRÉE!



9782815307468 - 9,95 €



9782815307475 - 9,95 €



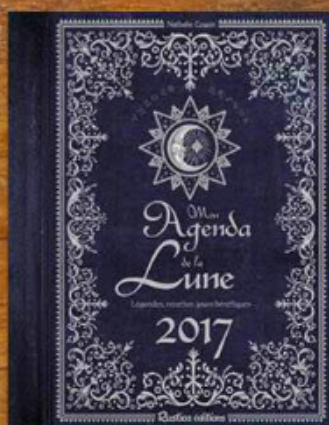
9782815307482 - 9,95 €



9782815307499 - 9,95 €



9782815309028 - 12,95 €



9782815308335 - 14,95 €



9782815308342 - 14,95 €

Retrouvez tous
nos livres sur
la librairie en ligne
de notre site
www.rustica.fr



9782815307505 - 12,95 €



9782815307512 - 12,95 €



9782815308823 - 14,95 €



9782815307451 - 9,95 €

LES AGENDAS
2017
SONT LÀ !

Rustica éditions

SOMMAIRE



B. PERDREAU

MON JARDIN PASSION

Jardin d'ailleurs
**Un festival de fleurs
sur l'île de Wight p. 10**

Fiches plantes
4 hydrangéas blancs p. 15

Massif modèle
**Un mixed-border rose
tyrien et mauve p. 24**

Comprendre la permaculture
Le monde de la mare p. 26



V. QUÉANT-ALÉCIA/RUSTICA

DOSSIER CONSERVES

**Je mets les saveurs
de l'été en bocaux p. 27**
Au potager comme au verger,
les récoltes vont bon train.
Mettez l'abondance en boîte,
c'est économique et gourmand!

À l'huile douce p. 28

Au vinaigre p. 30

Au naturel p. 32

Au sucre et au sirop p. 34



DESNECK/COLORISE

MIEUX VIVRE AU NATUREL

De la terre à la table
**Les moules par-delà
les frites p. 36**

Manger sain
Le fenouil p. 40

Plante bienfaisante
**L'avoine, céréale
de grande vertu p. 42**

**Rustica vous donne
la parole p. 44**



MA SEMAINE AU JARDIN p. 17

POTAGER # Je sème les choux chinois # Je récolte les piments
Je lutte contre la mouche blanche # Je désherbe les planches au
sarclor oscillant # **ARBRES** # Je bouture la sauge ananas # J'adopte
l'hortensia You & Me 'Peace' # **FLEURS** # Je divise les pivoines

Je replante les
touffes de
pivoines divisées.



Et chaque semaine JE JARDINE AVEC LA LUNE

ET AUSSI : Actus p. 4 et 6 # Courrier p. 8 # Carnet d'adresses p. 46 # Jeux p. 48 # BD p. 51

Photos en couverture. Bocal : Shaiith/Shutterstock. Fenouil : S. White/Shutterstock. Dessin : M. Loppé/Rustica. Ce numéro comporte un encart abonnement dans les exemplaires destinés aux kiosques. Une carte anniversaire et 1 lot de 2 sachets de graines sur une diffusion partielle abonnés.

Le jardin
ligérien d'André Ayel,
à Saint-Galmier.

Jardinez autrement

La Société nationale d'horticulture de France (SNHF) a remis pour la 5^e année les distinctions du concours Jardiner autrement.

Pour promouvoir le jardinage sans produits phytosanitaires chimiques, la célèbre association horticole organise, depuis 2011, le concours Jardiner autrement, une initiative ouverte à tous puisqu'il suffit de jardiner bio ! Cette année les vainqueurs sont : Hubert Lelong et Martine Pantel, de Caraman (31),

André Ayel, de Saint-Galmier (42), Michel Baillet, de Coinces (45), Juliette Taverniers, dont le jardin est situé à Saint-Sylvestre-Cappel (59), et Claude Lasnier, qui réside à Beaumont-de-Lomagne (82). Bravo à eux ! Chacun montre à sa façon que l'on peut obtenir un beau jardin tout en préservant la nature.



Un bon terreau

Chercheur devenu pépiniériste, Franck Poly a mis au point un terreau pour ses Crassulacées. Il a mêlé du terreau classique avec du gravier, des granulats 100 % recyclables de silicate de calcium. **Cellugarden, 9 € env. le sac de 50 l de granulats.**



XYLELLA SE CALME

Avec le retour des beaux jours, chacun craignait un fort développement de *Xylella fastidiosa*, la bactérie tueuse de végétaux. Il n'en a rien été : le nombre de végétaux malades a fortement chuté ce printemps. Les Corses ont compté près de 3 cas par semaine cette année, contre plus de 20 en 2015.

Xylella s'attaque au laurier-rose.

ET AUSSI...

Cesson-Sévigné (35)

Denis Pépin, du Jardin des Pépins, organise, le **3 septembre**, une journée de formation sur les travaux au jardin bio en ce début d'automne. De 9 h à 17 h 30. Prix : 70 €. Tél. : 06 24 72 57 58.

Mens (38)

Pascal Aspe, jardinier à Terre vivante, propose un stage, les **3 et 4 septembre**, pour jardiner et dépenser moins. Il revient sur le compostage, la production de plants, les économies d'eau... Tarif : 230 €. Tél. : 04 76 34 36 35.

Nantes (44)

Avec 180 exposants et près de 40 000 visiteurs, la Folie des plantes est une des grandes expo-ventes de végétaux de France. Elle se tient les **3 et 4 septembre** au parc du Grand-Blottereau. De 10 h à 19 h. Gratuit. Site : www.nantes.fr

Givraines (45)

Pascal Met vous ouvre les portes de sa pépinière, Le Châtel des vivaces, les **3 et 4 septembre**. De 10 h à 18 h. Gratuit. Tél. : 02 38 34 20 97.

Nogent/Vernisson (45)

L'arboretum de Barres organise, le **28 août**, une visite guidée consacrée aux écorces. À 15 h. Tarif : 7 €. Tél. : 02 38 97 62 21.

Husseren-Wesserling (68)

Ventes des produits du jardin, animations pour les enfants, visites guidées... Le parc fête le potager le **28 août**. Un moment très convivial. De 10 h à 18 h 30. Prix : 8,50 €. Tél. : 03 89 38 28 08.

Paris (75)

À l'occasion de la Journée internationale des orchidées, le **1^{er} septembre**, Daniel Bruno Grandl expose ses photos à l'espace Beaurepaire. Ouvert de 14 h à 18 h. Gratuit. 28, rue Beaurepaire, 75010 Paris. Tél. : 01 42 45 59 64.



UN POÊLE DE CUISINE POUR TOUT FAIRE

- Rendement de plus de **80%**
- Bénéficie de la technologie **TRI-AIR**
- Puissance **14 kW**
- Bûches de **60 cm**
- Possibilité de bouilleur **BBC**

Modèle Roy



**DIRECT
D'USINE**



Demandez le catalogue
CUISINIÈRE ALPHASTAR

- par tél. au **03 87 07 96 96**
- par internet **www.oliger.com**
- par mail **info@oliger.fr**

OLIGER FRANCE - Inventeur fabricant - 40, rue du Stade - 57820 SAINT-LOUIS



Le raton laveur a beau être mignon, c'est une espèce envahissante.



Sacré tournesol

Après la tomate, le colza et le maïs, c'est au tour du tournesol. L'Institut national de la recherche agronomique a annoncé que le décryptage du génome du soleil des jardins était achevé. Il comprend 50 000 gènes. Cela permettra, entre autres, d'améliorer les variétés et de les rendre plus résistantes à la sécheresse.



PHOTOS : GOODLUZ/SHUTTERSTOCK

Indésirables...

Ça a été long, mais Bruxelles a publié, en juillet dernier, la liste des 37 espèces exotiques envahissantes. L'union européenne interdit la vente, le transport, l'élevage, etc., de la grande camomille, berce du Caucase, jacinthe d'eau, grenouille taureau, du frelon asiatique, ragondin... Ces espèces coûtent 12 milliards d'euros par an à l'Europe.

FINI LES MÉGOTS DANS LE SABLE?

Les arrêtés se multiplient. De plus en plus de communes labellisent des "plages sans tabac".

Il en existe près d'une vingtaine aujourd'hui en France, et le phénomène augmente. D'autres communes ont fait le choix de distribuer des cendriers de poche.



Les plages "sans tabac" sont très familiales.

ET AUSSI...

Castelnaudary (11)

Corso fleuri, expositions, concours de pétanque, épreuves sportives... La Fête du cassoulet, **du 24 au 28 août**, attend près de 80 000 festoyeurs au son des bandas. Gratuit, sauf les repas. À partir de 18 h. Dès 10 h, samedi et dimanche.

Agen (47)

Spectacles de rue, marché de producteurs, concerts... Le pruneau fait son show **du 26 au 28 août**. Ne manquez pas les distributions de fruits ! Dès 10 h (18 h le vendredi). Gratuit. Tél. : 05 53 47 36 09.

Guémené/Scorff (56)

Marché, démonstrations de fabrication, dégustation... La ville célèbre, **le 28 août**, les andouilles, la spécialité du terroir. À partir de 10 h. Gratuit. Tél. : 02 97 51 20 23.

Arleux (59)

La traditionnelle foire à l'ail fumé, **du 2 au 5 septembre**, démarre le vendredi par l'épluchage des gousses pour la soupe qui sera servie tout le week-end. Gratuit. Samedi dès 14 h, dimanche de 8 h à 20 h. Tél. : 03 27 94 37 37.

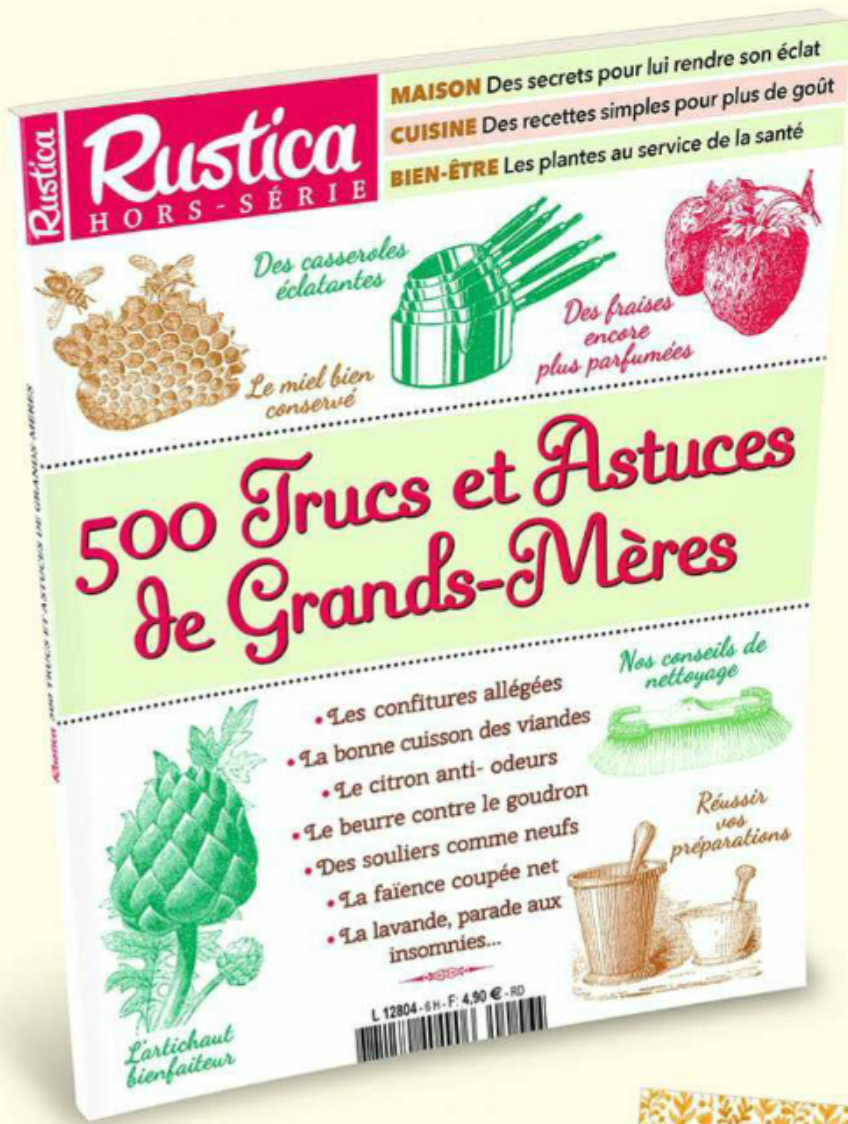
Solliès-Pont (83)

La fête de la Figue célèbre ses 20 ans, **du 26 au 28 août**. De nombreuses animations sont prévues, dont un survol en avion des champs de figuiers (35 €). Gratuit, sauf les repas. Dès 8 h 30 (14 h le vendredi). Tél. : 04 94 28 92 35.

La Réunion (97)

Les Réunionnais pourront observer une éclipse annulaire du soleil **le 1^{er} septembre**. Le sud et le centre de l'île de l'océan Indien seront plongés dans l'obscurité entre 12 h 20 et 15 h 40. Cette éclipse partielle ne sera pas visible en métropole. Attention aux yeux !

Économies - Confort - Gain de temps



**100
pages**

Pour la maison,
la cuisine ou le
bien-être, découvrez
notre sélection
de gestes et recettes
testés et approuvés
par nos grands-mères.

**Des petits riens
qui changent la vie
et dont vous ne pourrez
plus vous passer !**



ACTUELLEMENT CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Rustica VOUS RÉPOND

Vous vous heurtez à un problème jardinier, il vous manque une information ? Vous voulez faire connaître une de vos réussites, de vos trouvailles ? N'attendez plus pour échanger avec nous : écrivez-nous !



Alain Delavie



Karin Maucotel



Hubert Fontaine



Martine Gérardin

“Notre châtaignier ‘Maraval’, âgé de 14 ans, conserve ses feuilles sèches et présente des boursouflures rougeâtres. Avez-vous une solution ?” Paul G., Saint-Pierre-de-Rivière (09)

Le chancre du châtaignier est causé par un champignon (*Endothia parasitica*) se développant à la limite du bois et de l'écorce et provoquant les boursouflures que vous mentionnez. Il bloque la circulation de la sève, touchant d'abord les extrémités des jeunes pousses (feuilles sèches) puis la totalité de la branche. L'arbre dépérit petit à petit, et finit par mourir. La lutte est surtout préventive, et s'effectue en maintenant un désherbage manuel au pied de l'arbre. Coupez les branches malades et badigeonnez les plaies de cuivre. Le champignon se propageant au niveau des racines, il est important de préserver les châtaigniers sains en abattant les arbres malades afin d'éviter la contamination. HF

“On m'a offert un ficus bonsaï dans un bocal. Comment le soigner ?” Yohnell (forum rustica.fr)

Très décoratif, le ficus ginseng est souvent vendu dans des bocaux de verre où il pousse lentement, composant un petit paysage qui dure longtemps avec un minimum de soins. Mais cette espèce peut prendre des proportions plus imposantes, au point de devenir, en pleine terre, dans les pays tropicaux, un arbre. Pour le voir se développer, sortez-le de son terrarium et placez-le dans

“Cultivé en pot, le ficus ginseng, bonsaï aux grosses racines décoratives, peut devenir un arbuste d'intérieur.”

un pot en terre cuite aux dimensions adaptées au volume des racines. Les premières semaines, brumisez souvent de l'eau sur son feuillage pour qu'il s'acclimate à l'air extérieur. Donnez-lui beaucoup de lumière sans soleil direct, et n'arrosez que quand le substrat est sec en surface, sans laisser d'eau dans la soucoupe. AD



La photo des lecteurs

Maître écureuil, sur un arbre perché, tenait en son bec une noix... Gilles S. nous envoie cette belle image par courriel.

“Mon cerisier ‘Reverchon’, planté en 2011, n'a jamais donné beaucoup de fruits. Cette année, la floraison était belle, mais une partie est tombée. Pouvez-vous m'aider ?” Roger S., Naizin (56)

Avant toute recherche de problème, il faut savoir qu'un cerisier met 8 à 10 ans pour donner une belle production. Ajoutez les intempéries, le printemps qui fut très sec en 2011, les hivers doux et la prolifération des ravageurs, les fortes pluies de juin dernier... Il y a de quoi trouver de belles excuses à votre arbre. Quant à la pollinisation, la proximité d'autres cerisiers peut être utile, à condition de bien vérifier la compatibilité des variétés. ‘Hedelfingen’ ou ‘Duron n°3’ sont idéaux. Sachez aussi qu'en cas de stress climatique, par instinct de survie, l'arbre sauve quelques fleurs et élimine les autres. De même, si les fleurs parviennent à donner des fruits, une partie tombe naturellement en juin, pour permettre à l'arbre de finir son cycle et de porter des cerises à maturité. Rien d'inquiétant, donc ; il suffit d'être patient. KM



Le jasmin étoilé est un arbuste grimpant idéal sur un balcon.

▲ “Je voudrais installer un jasmin étoilé dans mon jardin, mais certains pépiniéristes me disent que cette plante n’est pas résistante au gel. Que faire ?” *Dominique G., Sainte-Néomaye (79)*

Belle plante grimpante au feuillage persistant, dont les petites fleurs blanches exhalent un doux parfum durant une grande partie de l’été, le jasmin étoilé (*Trachelospermum jasminoides*) supporte des températures inférieures – 10 °C. En région très froide, protégez ses feuilles coriaces avec un voile d’hivernage, et ses racines avec un bon paillage. Il se plaît en plein soleil ou à la mi-ombre, en sol bien drainé, par exemple dans un bac adossé le long d’un mur exposé au sud ou à l’ouest. Si votre terre est argileuse, ajoutez du compost et du terreau à la plantation et, surtout, un bon drainage : placez des graviers grossiers ou des tuiles et ardoises concassées au fond du trou. Avec son feuillage panaché blanc et vert, qui devient rouge en hiver, le jasmin étoilé peut atteindre plusieurs mètres de hauteur. Prévoyez un treillage pour que ses rameaux s’enroulent naturellement autour. HF

“J’ai une grande plante qui produit de gros fruits épineux dont les capsules sont remplies de graines noires. De quoi s’agit-il ?” *R. Laporte (courriel)*

Cette plante ne passe effectivement pas inaperçue, avec ses grandes feuilles dentées, ses fleurs blanches ou mauves et ses fruits très épineux renfermant des graines noires en forme de reins (réniformes). Il s’agit d’un datura (*Datura stramonium*), que l’on appelle aussi stramoine ou herbe-des-fous – et pour cause ! Il appartient à la famille de fieffées empoisonneuses que sont les Solanacées, dont quelques membres font tout de même exception : tomates, pommes de terre, aubergines ou poivrons sont, bien sûr, comestibles. Mais pas le datura ! Tout en lui est hautement toxique : feuilles, fleurs, fruits, graines. Il pousse souvent dans les champs de maïs ou de soja. Si votre terrain en est envahi, jetez les plantes à la déchetterie sans tarder. Ne les brûlez surtout pas ! La fumée, toxique, vous infligerait d’horribles hallucinations. MG

SOS

“Pouvez-vous me donner le nom de cette plante grasse, cultivée en pot, qui fleurit tous les ans ?” *Marthe M., Caussade (82)*

Superbe potée de joubarbe à toile d’araignée ! Cette petite plante (*Sempervivum arachnoideum*), très rustique et résistante à la sécheresse, forme des rosettes couvertes de filaments blancs qui lui ont valu son nom. Après avoir fleuri, la rosette dépérit, mais elle a auparavant assuré sa descendance en produisant de nombreux stolons tout autour qu’il suffit de détacher avec un bout de pédoncule pour les bouturer. Dans un bon terreau, la reprise est pratiquement assurée. AD



ADRESSEZ-NOUS VOS QUESTIONS, VOS ASTUCES OU VOS PHOTOS :

1. Envoyez un courriel en précisant vos nom, prénom et lieu de résidence à : courrier@rustica-info.fr

2. Ou adressez votre courriel à : Rustica rédaction, 15-27, rue Moussorgski, 75895 Paris Cedex 18.

Une sélection sera publiée dans notre magazine. Aucune réponse personnelle ne vous sera directement adressée.

Pour toute question concernant votre abonnement, tél. : 03 44 62 52 28.



Les capitules, fleurs capitales

Derrière la profusion florale se cache une réelle simplicité. Les propriétaires ont misé sur les **dahlias** et leur diversité, en particulier les variétés à petites fleurs, plus florifères et occupant mieux l'espace. Des **asters** précoces font le lien jusqu'aux gelées, et des vivaces, comme les **penstémons** et les **plectranthus**, en cachent le pied.

Jardin d'ailleurs



*Canna 'Russian Red',
au feuillage pourpre.*

RENAISSANCE à toute vapeur

Ce qui n'était qu'un terrain encombré et abandonné de l'île de Wight s'est mué, à une vitesse fulgurante, en un jardin fleuri rappelant l'ère victorienne. 🌸 ALINE LEMEUR

Deux ans seulement : c'est le temps que Philippa et Steve Lambert ont mis pour créer ce jardin à partir d'un espace envahi par la friche et le chaos. Ce très court délai constituait la condition à respecter pour qu'ils puissent s'installer et vivre au sein d'un grand domaine, dont une bonne partie était laissée à l'abandon. Les terrains appartenaient pourtant à un hôtel dans une région très touristique – l'île de Wight. Le jardin des nouveaux venus devait donc être particulièrement attractif et ouvert au public. Le couple ayant les compétences idéales, paysagiste pour l'une et architecte pour l'autre, le défi a été relevé à partir de 2002. En 700 jours, il a fallu donc redonner vie à 8 000 m² de jardin

totalelement en déshérence en bordure d'un lac ! Le premier travail a porté sur le nettoyage du site et la restauration du lac qui s'était comblé. Il a également fallu recréer les chemins, élaborer un potager à la façon de l'ère victorienne, restaurer les canalisations et les murs, construire une réserve d'eau souterraine, bâtir la serre à l'ancienne et aménager leur maison en même temps...

Travail titanesque

Toutes ces tâches ont conduit le couple à coordonner de nombreux intervenants, lorsqu'ils ne pouvaient pas réaliser les choses eux-mêmes. Le plus spectaculaire a été observé dans le potager : une allée centrale en briques, des chemins latéraux en béton imperméabilisé pour délimiter des rectangles, et la structure était prête en quelques mois seulement. Ainsi, dès 2004, bien que très jeune, le jardin pouvait recevoir ses premières plantations. Un tour de force qui montre que la volonté fait souvent autant que le temps !



Jean-Yves Moreau, jardinier en chef,
vous conseille pour avoir de beaux
dahlias : www.rustica.fr/video7553

Majestueuse allée

Le chemin de briques, posées en chevrons, mène droit à la serre ; cet axe principal n'est pas fleuri de dahlias mais d'**euphorbes**, à la floraison vert chartreuse. Cela lui donne plus de solennité, tout en gardant sa légèreté.



Pierre angulaire

Les formes en topiaire restent en végétation en hiver, comme ce **buis** taillé en tétraèdre. Celui-ci est placé au centre d'un carré bordé de briques, au milieu d'un carrefour de quatre chemins. En été, sa forme régulière semble donner un peu d'ordre dans une luxuriance de floraisons, en particulier les vaporeuses **verveines de Buenos Aires**. Les deux se mettent mutuellement en valeur.



Point de mire

L'atmosphère humide créée par le lac et les sources profitent aux **fougères arborescentes** (*Dicksonia antartica*), qui prospèrent ici. Elles ont été placées dans le jardin exotique pour l'allure spectaculaire de leurs frondes dressées..



Pelote d'épingles

Sublime effet que ces capitules des **dahlias 'Jessica'**, aux fleurs jaune lumineux, et dont chaque extrémité est teintée de rouge sombre. L'effet est plus marqué sur les jeunes fleurs.

"Il a en quelque sorte
fallu que le jardin gagne sa
vie lui-même"

PHILLIPPA LAMBERT



Tapis d'argent

En quelques mois, le **plectranthus d'argent** (*Plectranthus argentatus*) crée un dôme de feuilles soyeuses captant le moindre rayon de lumière. Non rustique, il passe l'hiver dans la véranda, sous forme de boutures.

UNE ANNÉE DE CULTURE

BULBEUSES ESTIVALES

● **PRINTEMPS** : mettez les rhizomes des cannas à démarrer au chaud, et à l'humidité en mars. Plantez en avril. ● **ÉTÉ** : arrosez par temps sec ; tuteurez les dahlias et nettoyez les fleurs fanées. ● **AUTOMNE** : remisez à l'abri du gel, à 12 °C, dans un endroit ventilé, et protégé de la lumière. ● **HIVER** : nettoyez le vieux feuillage des cannas restés en place et couvrez-les de feuilles mortes.

Notre conseil : apportez un engrais début septembre, afin que les capitules de dahlias restent bien doubles.

PLANTES VIVACES

● **PRINTEMPS** : nettoyez les feuilles mortes qui ne l'auraient pas été à l'automne ; griffez le sol en surface autour des touffes et apportez du compost (3 à 5 kg/m²). ● **ÉTÉ** : retirez les fleurs fanées ; tuteurez les plus grandes. ● **AUTOMNE** : nettoyez les tiges séchées ; lutez contre les limaces par temps humide. ● **HIVER** : étalez des feuilles mortes compostées entre les touffes.

Notre conseil : taillez les plantes vivaces qui s'étalent trop en largeur au détriment de leurs voisines, au mois d'avril.

FOUGÈRE ARBORESCENTE

● **PRINTEMPS** : retirez la protection avant que les jeunes frondes ne se forment. ● **ÉTÉ** : brumisez le feuillage ; semez les spores pour obtenir de nouveaux plants. ● **AUTOMNE** : coupez les frondes et posez une protection de feuilles mortes et plusieurs couches de voile d'hivernage. ● **HIVER** : vérifiez la protection contre le froid ; doublez-la en cas de gel sévère annoncé.

Notre conseil : faites ruisseler de l'eau sur le stipe (tronc) durant les journées chaudes, afin qu'il reste humide.

GRAMINÉES

● **PRINTEMPS** : rabattez le feuillage des variétés séchant complètement en hiver ; installez des plants en godet ou semez en place. Apportez au pied de l'azote organique (sang séché). ● **ÉTÉ** : arrosez par temps sec, surtout la première année. ● **AUTOMNE** : transplantez les plus solides ; épandez des feuilles mortes autour des touffes. ● **HIVER** : liez les plus fragiles en botte.

Notre conseil : repérez les semis de graminées qui apparaissent en fin d'été dans le gravier, pour les mettre en pot individuel.

TOPIAIRES

● **PRINTEMPS** : rafraîchissez en taillant en fin d'hiver ; lutez contre la pyrale du buis et pulvérisez de la bouillie bordelaise. ● **ÉTÉ** : coupez les repousses avec des cisailles bien affûtées. ● **AUTOMNE** : pulvérisez une bouillie bordelaise contre les champignons. ● **HIVER** : plantez les nouvelles topiaires ; apportez un BRF composté depuis deux ans au moins au pied, en couche de 5 cm.

Notre conseil : aidez-vous d'un gabarit découpé dans un contreplaqué mince afin de vous guider dans la taille.



Envolée vaporeuse

Entre les épis soyeux de *Pennisetum villosum*, retombant sur l'allée, se dressent les fleurs légères du *diascia*. La graminée est peu rustique (− 5 °C), mais elle pousse très vite à partir de semis.

PHOTOS : B. PERDREAU



Entretien très léger

Malgré les apparences, le jardin de Philippa et Steve ne demande pas trop de soins, grâce à un dessin simple et surtout immuable au fil du temps.

L'entretien des jardins de Haddon Lake House ne réclame étonnamment que quelques heures par semaine. Le dessin du potager, en motifs simples, demeure identique chaque année. De plus, le climat doux de l'île de Wight, où il ne gèle pratiquement jamais, permet de laisser en pleine terre et sans protection un certain nombre de plantes gélives, telle que la fougère arborescente ou les cannas. Un simple nettoyage du feuillage, avant l'apparition du nouveau, est nécessaire.

Nourrir le sol constitue la tâche la plus importante au printemps. Les propriétaires font venir un compost d'algues et de feuilles, en grande quantité. Et il faut bien sûr planter les souches de dahlias qui sont hivernées au sec.

En saison, c'est surtout le désherbage et le nettoyage des fleurs fanées qui constitue l'essentiel des tâches. L'arrosage est automatisé et il n'y a pas de pelouse à tondre.

Les bons gestes RÉUSSIR LA CULTURE DES DAHLIAS



Bouturage des sujets sains

En fin d'hiver, rempotez les tubercules de dahlias et placez-les sous serre pour les faire germer. Sectionnez une pousse avec un talon de la souche et rempotez-la.



Plantation au printemps

Préparez un trou assez large pour loger la souche sans plier les racines. Enrichissez au préalable de compost mûr : ne mettez jamais de fumier frais. Couvrez de 10 cm.



Hivernage des tubercules

Arrachez les souches à la fourche-bêche après le premier gel. Coupez les tiges, noyez les tubercules dans du sable et de la cendre de bois, et remisez-les en cave.



Hydrangéa paniculé
'Levana'



Hydrangéa paniculé
'White Lady'



Hydrangéa paniculé
'Big Ben'



Hydrangéa paniculé
'Pinky Winky'

Hydrangéa paniculé

'White Lady'



C. HOCHET/RUSTICA



ARBUSTE

Hydrangéacées

Hydrangea paniculata

Hauteur : de 1,20 à 1,60 m.

Étalement : 1 à 1,20 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc, vert moyen, allongé.

Floraison : de mi-juillet à octobre.

Plantation : de septembre à novembre, de février jusqu'à avril.

Sol : riche, frais, drainé, même un peu calcaire.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : régulier, les deux premiers étés suivant la plantation.

Ses inflorescences blanches aux sépales dentelés virent au vert rosé en fanant.

UTILISATION Assez compact, il se cultive en bac, dans un massif avec d'autres arbustes, des vivaces ou dans une haie de hauteur moyenne.

PLANTATION Enrichissez le sol avec du compost bien décomposé. Ouvrez un trou assez grand, placez la motte hydratée au centre. Bouchez, tassez et arrosez dans une cuvette.

ENTRETIEN Apportez en surface de l'engrais organique deux fois par an. En février et mars, réduisez de moitié la longueur de tous les rameaux. Les fleurs se forment sur les repousses.

MULTIPLICATION Prélevez des rameaux depuis juillet jusqu'à septembre. Ensuite plantez-les en pot, et hivernez-les sous châssis.

Secret de jardinier

Une fois installés, les hortensias paniculés résistent à une sécheresse pas trop prolongée.

Hydrangéa paniculé

'Levana'



C. HOCHET/RUSTICA



ARBUSTE

Hydrangéacées

Hydrangea paniculata

Hauteur : de 2,50 à 3 m.

Étalement : 2 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc, vert sombre, virant au rougeâtre en automne.

Floraison : de mi-juillet jusqu'à octobre.

Plantation : de septembre à novembre, de février jusqu'à avril.

Sol : riche, frais, drainé, même un peu calcaire.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : régulier, les deux premiers étés suivant la plantation.

Variété récente, vigoureuse aux très grandes fleurs au parfum de vanille.

UTILISATION Ses dimensions imposantes en font un arbuste de haie ou bien de fond de massif. Cependant, il reste élégant grâce à ses longues (45 cm) panicules aérées, blanches, verdâtres en fanant.

PLANTATION Mélangez du compost mûr et de la corne à la terre d'origine. Versez une couche au fond du trou, placez la motte humide : le haut doit affleurer. Ensuite, bouchez, tassez et arrosez.

ENTRETIEN En août et en février, apportez un engrais pauvre en azote. En mai et en juin, paillez le sol.

MULTIPLICATION Bouturez des rameaux semi-aoûtés entre les mois de juillet et septembre.

Secret de jardinier

Pour obtenir de longues panicules, taillez les tiges, en fin d'hiver, de la moitié de leur longueur environ.

Hortensia paniculé

'Pinky Winky'



C. HOCHET/RUSTICA



ARBUSTE

Hydrangéacées

Hydrangea paniculata

Hauteur : 1,50 m.

Étalement : de 1,20 à 1,40 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc, vert, coloré en automne.

Floraison : de mi-juillet jusqu'à octobre.

Plantation : de septembre à novembre, et de février à avril.

Sol : riche, frais, drainé, même un peu calcaire.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : régulier, les deux premiers étés suivant la plantation.

Les fleurs blanches, puis roses, deviennent de plus en plus foncées en automne.

UTILISATION Il se plaît dans un bac, au jardin, dans un massif ou une haie. Ses rameaux solides soutiennent bien ses fleurs de 25 cm de longueur.

PLANTATION Utilisez un mélange de terre de jardin, de terreau et de compost pour garnir le bac. Ajoutez de la corne broyée même pour une installation au jardin. N'enterrez pas trop la motte et arrosez copieusement.

ENTRETIEN Arrosez davantage les plantes installées en bac et couvrez la surface de paillettes de chanvre. Taillez les rameaux d'au moins un tiers en février ou en mars.

MULTIPLICATION Bouturez des rameaux de 10 cm de longueur de juillet jusqu'à septembre.

Secret de jardinier

Il doit recevoir assez de soleil, pour que ses fleurs et feuilles prennent une belle couleur d'automne.

Hydrangéa paniculé

'Big Ben'



C. HOCHET/RUSTICA



ARBUSTE

Hydrangéacées

Hydrangea paniculata

Hauteur : de 1,50 à 2 m.

Étalement : de 1,20 à 1,50 m.

Croissance : rapide.

Feuillage : caduc, allongé, vert moyen.

Floraison : de mi-juillet jusqu'à octobre.

Plantation : de septembre à novembre, de février à avril.

Sol : riche, frais, drainé, même un peu calcaire.

Rusticité : - 20 °C.

Arrosage : régulier, pendant le temps de l'enracinement.

Blanches, les fleurs prennent vite une teinte rose vif qu'elles gardent longtemps.

UTILISATION Installez-le en arrière-plan d'un massif ou dans une haie, avec d'autres hortensias ou arbustes à floraison estivale.

PLANTATION Humidifiez le conteneur dans une baignoire d'eau, laissez égoutter et dépotez. Ouvrez un trou en laissant 1,50 m d'écart avec les autres plantes. Apportez de la corne à la terre. Placez le haut de la motte à ras du sol. Bouchez et arrosez.

ENTRETIEN Maintenez le sol frais et désherbez par une couche de paillage, les arrosages seront alors presque inutiles. Taillez les rameaux ayant fleuri tous les ans en fin d'hiver.

MULTIPLICATION Par bouturage de rameaux semi-ligneux.

Secret de jardinier

Les panicules fanées peuvent aussi être coupées pour confectionner des bouquets de fleurs séchées.

19 Récolter et conserver les piments



V. QUÉANT-KLECKA/RUSTICA

20 Bouturer les sauges arbustives peu rustiques



E. BRENCHE/RUSTICA/POTAGER DU CHÂTEAU DES ALLUÉS (74)

21 Diviser les grosses touffes de pivoines



C. HOCHET/RUSTICA/PIVOINE RIVIÈRE (26)

Pivoine 'Jeanne Cayeux'.

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER Semer les choux chinois ; désherber les rangs des planches au sarcloir ; lutter contre les mouches blanches. **ARBRES & ARBUSTES** Lutter contre le marsonia sur les rosiers ; bouturer la sauge ananas et les autres sauges qui ne supportent pas le froid. **FLEURS** Diviser les pivoines.



JARDINER AVEC LA LUNE, retrouver le calendrier p. 23



PHOTOS C. HOCHET/RUSTICA - MÉDAILLON : JARDIN BOTANIQUE YVES ROCHER (56)

C'est le moment de profiter de la longue floraison des échinacées, en pleine terre ou en bouquet.

22 Stage "petits fruitiers" au jardin des Merlettes (58).



Les informations données dans cette Semaine au jardin concernent principalement la zone climatique semi-océanique.

Retrouvez sur France Info l'émission "Jardin" présentée par Claude Bureaux
Samedi et dimanche 5 h 05 - 7 h 27 - 11 h 57



La bonne technique

SEMER LES CHOUX DE CHINE



1
Après une récolte de pommes de terre, installez votre pépinière. Étalez 3 cm de compost mûr. Travaillez à la **fourche à bêcher**.



2
Ameublissez à la fourche à bêcher. Affinez et rappuyez à la griffe. **Tracez de légers sillons** espacés de 40 cm à la serfouette.



3
Semez clair le chou chinois avec 50 g d'amendement à base de lithothamne. Couvrez et plombez avec le dos du râteau. **Arrosez.**

ILLUSTRATIONS M. LOPPE/ARSTICA



Semez le chou chinois en pépinière.

C. HOCHET/ARSTICA

UN CHOU À PRENDRE AVEC DES BAGUETTES

Adoptez les délicats choux de Chine, ce sont d'excellents légumes à la saveur fine et originale, mais assez complexes à cultiver.

Certains ressemblent à des chicorées 'Pain de sucre', d'autres à des bettes à carde. Le pé tsaï est l'espèce la plus connue et cultivée, elle est pommée telle une chicorée. C'est le pak choi qui évoque la poirée. Les exigences culturales sont nombreuses et bien précises, ce qui explique que les débuts de culture soient difficiles en France. **Le chou de Chine est très sensible** à la longueur du jour, ce qui rend sa culture délicate au printemps et au début de l'été. À cette période, la montaison et la floraison sont quasi-inévitables avant que la pomaison n'ait eu lieu. Préférez alors une culture

d'automne en réalisant un semis d'août pour une récolte en novembre et décembre car il résiste bien aux premiers froids. Par ailleurs, il se conserve bien plusieurs semaines en cave fraîche et humide pour être dégusté jusqu'au mois de janvier.

Semez-le de préférence en pépinière, avec un repiquage 25 jours plus tard. Cultivez-le à une densité de 8 pieds/m² (1 plant tous les 30 cm sur des sillons espacés de 40 cm). Comme tous les choux, pak choi et pé tsaï redoutent la sécheresse, craignent les carences en bore et sont sensibles à la hernie du chou. Pour anticiper ces

problèmes, implantez-les en terre profonde et fraîche, neutre (pH de 6,5 à 7,5), et bien amendée de compost. Apportez-leur en deux fois une fumure azotée : 1/3 à la préparation du sol pour le repiquage, puis 2/3, un mois après le repiquage (par exemple du guano, 50 g, puis 100 g/m²).

Adepte du vent d'ouest

Bien que de nouvelles obtentions facilitent sa culture, le chou chinois pousse mieux sous un ciel doux et frais, donc, particulièrement en climat océanique et semi-océanique.

DÉTACHEZ-LES ET PENDEZ-LES

Semés en mars, les **premiers piments sont mûrs** 5 mois plus tard... maintenant ! Récoltez-les dès qu'ils sont colorés à 80 % en coupant leur pédoncule. Séchez-les sur une clayette, retirez la queue et passez-les au four à 60 °C avant de les réduire en poudre. Sinon, réalisez une guirlande en les enfilant par le pédoncule. Ils se gardent ainsi 2 ans suspendus en lieu sec et ventilé. Une récolte régulière favorise une fructification nouvelle à récolter encore verte à l'automne et à confire au vinaigre.



Cueillette du piment 'Gorria'

E. BRECKLE/RUSTICA/VERGER DE LAQUEUX (57)

Avis d'expert L'ALTISE SE JETTE SUR CE CHOU-LÀ



S. DUMONT

Sylvian Dumont vous conseille...

Ils sont tendres et savoureux ; et les altises ne l'ignorent pas, qui constituent même un véritable fléau pour les choux chinois.

- Soyez très vigilant dès la levée car, même en présence d'autres choux et Brassicacées, les altises perforent toujours en priorité les choux chinois, et ce jusqu'à la dernière feuille !
- Installez une voile anti-insecte, puis réalisez des pulvérisations de pyrèthre végétal. Enfin, arrosez régulièrement vos choux.

Geste de saison

L'OSCILLANT, C'EST ENCORE MIEUX

Pour désherber, préférez la ratissoire ou le sarcloir en version oscillante, dont la **lame affûtée des 2 côtés** permet de travailler en va-et-vient avec précision, même en plantations denses.



E. BRECKLE/RUSTICA/JARDIN D'AVRIL-CHATEAUBOULE (56)



A. PETZOLD/BIOSPOTO

LES ALEURODES FONT LEUR COUP EN DOUCE

Ils s'installent en colonie sous les feuilles des choux et sucent la sève. Le plant dépérit. **En prévention**, arrosez régulièrement par aspersion et suspendez des pièges chromatiques jaunes et englués. **En cas d'infestation**, alternez des pulvérisations sous les feuilles d'une part d'insecticide à base de pyrèthre végétal et de mouillant, d'autre part de savon noir dilué, d'huile végétale et d'huile essentielle de lavande.

ET AUSSI...

Planter les chicorées frisées et les scaroles, les choux de Milan ou frisés. **Semer** en place cerfeuil, choux cabus, épinards d'hiver, laitues à couper, mâches, radis noirs, engrais verts. **Aider** à mûrir les courges et les tomates. **Récolter** courgettes et haricots verts. **Faire** ses graines potagères. **Blanchir** les cardons. **Aérer** les châssis et les serres. **Pailler** si la chaleur persiste. **Couper** les gourmands des tomates.



ARBRES & arbustes

Nous aimons !

GROSSE TÊTE

D'abord rosées, les boules de l'hortensia **You & Me 'Peace'** deviennent par la suite blanc pur. Les fleurs à trois rangs de pétales lui donnent un petit air ébouriffé. À cultiver au jardin ou en potée, à la mi-ombre.



PHOTOS F. MARRE/RUSTICA, GLOBE PLANTER (49) - CI-DESSOUS : JARD. DE MARIE (18)

À surveiller

UNE FOIS, PAS DEUX !

Les taches noires sur les feuilles des rosiers sont dues à un champignon, **le marsonia**, qui provoque leur chute. Ramassez-les, sinon, une nouvelle attaque serait à craindre dès le printemps.



SKYPRIER2005/SHUTTERSTOCK - PAS-A-PAS PHOTOS RUSTICA, 1 ET 2 E. BRENCLE, 3 F. BOUCOURT

BOUTURE DE SAUGE, SONGEZ-Y

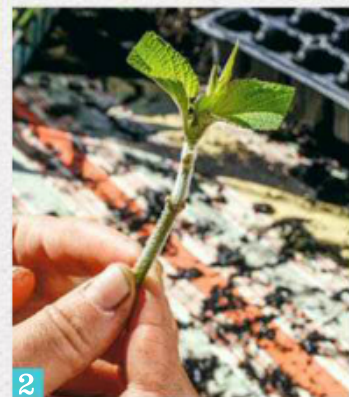
Août et septembre sont les mois favorables au bouturage des sauges arbustives peu rustiques (*Salvia microphylla*, *S. elegans* 'Ananas' et 'Golden Delicious', *S. involucrata* 'Berthellii'). Si vos pieds installés ne supportent pas le froid au jardin, vous ne les perdrez pas. Bouturez aussi les variétés de sauges officielles bien vivaces pour augmenter ou renouvelez les touffes. **Prélevez des extrémités de rameaux**, de préférence non fleuris, sinon supprimez les fleurs. Taillez la base 5 mm sous une paire de feuilles (photo 1) que vous enlevez au ras de la tige tout comme le niveau supérieur.

Réduisez de moitié les feuilles au-dessus si elles sont grandes et conservez intactes les terminales (photo 2).

Préparez un mélange à parts égales de tourbe et de sable et emplissez de petits pots en terre, le drainage sera meilleur. Faites un avant-trou avec un crayon et piquez une bouture par pot. Tassez la base avec les doigts et arrosez un peu (photo 3). Placez les boutures sous châssis, à la mi-ombre.

La reprise des sauges est facile, de nouvelles feuilles vont apparaître en quelques semaines. Avant et après, aérez et arrosez le strict minimum. Protégez du froid en hiver et installez les plants au jardin ou en pot au printemps.

Préférez des boutures assez courtes, de 6 à 8 cm de longueur. Piquez-les dans un mélange léger et bien drainé.



ET AUSSI...

Bouturer les aucubas, les camélias, les cornouillers, les éléagnus, les hamamélis, les hortensias, les houx, les lilas des Indes, les mahonias, les nandinas, les weigélia. **Greffer** en écusson les marronniers et les houx ; en placage, les cèdres du Japon, les épicéas bleus, les mélèzes, les hêtres, les lierres, les orangers des Osages. **Marcotter** la glycine. **Arroser** les plantations de l'année, en cas de fortes chaleurs.



Correctement divisés
et replantés, les
éclats fleuriront l'an
prochain.



C. HOCHET/RUSTICA / CONSERVATOIRE DE LA PIVOINE, CHÂTEAU DE SOURCHES (72)

DIVISEZ LES PIVOINES... POUR LE PLAISIR

Les pivoines reflorissent fidèlement chaque année. Ne les divisez que si vous voulez les transplanter, augmenter leur nombre ou les offrir !

La meilleure période pour diviser les touffes de pivoines se situe entre fin août, une fois les grosses chaleurs passées, et mi-octobre, avant l'arrivée des grands froids. L'enracinement est alors rapide.

La division, contrairement à la majorité des vivaces, n'est pas nécessaire au renouvellement de la floraison, mais elle devient obligatoire si vous transplantez un pied. Sinon, il risque de ne pas reflorir.

Retenez un emplacement ensoleillé 6 h/j. Ameublissez le sol en profondeur et ouvrez des trous de 30 à 40 cm de diamètre et autant de

profondeur. Incorporez du compost bien décomposé à la terre extraite. Les pivoines aiment les sols un peu lourds, mais bien drainés. Si nécessaire, ajoutez des graviers au fond. Arrachez une motte qui comporte

le plus possible de racines, et coupez les tiges à 10 cm.

Séparez plus ou moins d'éclats selon la grosseur de la touffe, mais éliminez le centre qui est épuisé. Placez une couche du mélange de sorte que la base des tiges soit au niveau du sol. Comblez les vides entre et autour des racines, tassez. Réalisez une cuvette et versez-y 10 l d'eau.

Quel étage en sous-sol ?

Ouvrir un grand trou ameublit la terre et permet aux racines de s'y enfoncer facilement. Mais, elles ne doivent pas être couvertes de plus de 2 à 3 cm, sinon, là encore, la floraison pourrait être compromise.

ET AUSSI...

Renouveler le paillage dans les massifs. **Éliminer** les plantes adventices, biner et décompacter le sol. **Couper** les fleurs fanées. **Diviser** les iris. **Bouturer** vos plantes préférées (hortensias, rosiers, plantes grasses...). **Récolter** les graines par temps sec. **Semer** des bisannuelles. **Faire** des apports de purin d'ortie et consoude pour aider la remontée des floraisons. **Arroser** si besoin. **Rabattre** les géraniums

Pas-à-pas

DIVISION D'UNE TOUFFE DE PIVOINE



1 Avec une fourche-bêche, arrachez la touffe. **Piquez la motte assez loin** des tiges pour ne pas blesser les racines.



2 Secouez le pied pour enlever le maximum de terre. **Terminez au jet d'eau** pour bien dégager les racines charnues.



3 À la main ou avec une serpette, séparez des éclats munis de belles racines et de 4 ou 5 tiges. **Replantez-les aussitôt.**

ILLUSTRATIONS M. LOPPE/RUSTICA



Cosmos.

E. BREINCKLE/RUSTICA

À voir, à faire

PARIS (75)

Blancs, roses, jaunes, orange... le Jardin des plantes présente une collection de 50 variétés de cosmos **jusqu'à la mi-octobre**. Gratuit. Tous les jours de 7 h 30 à 20 h. Tél. : 01 40 79 56 01.

BRAIN/ALLONNES (49)

Visite du jardin botanique médiéval de la Chevalerie de Sacé avec des ventes de fleurs et de légumes le dimanche **28 août**. Découvrez ce conservatoire de variétés. De 14 h à 18 h sauf le lundi, tarif : 6 €. Tél. : 02 41 52 87 40.

MAULÉVRIER (56)

Le parc oriental de Maulévrier fait entendre des contes japonais à ses visiteurs entre la lumière et la pénombre. Prévoyez 1 h 30 de balade. Les **27 et 31 août**, et tous les samedis de septembre. Prix : 10 € (gratuit jusqu'à 12 ans). Tél. : 02 41 55 50 14.

ST-LOUP-DES-BOIS (58)

Le jardin des Merlettes propose, les **29 et 30 août**, un stage sur la culture des petits fruitiers et, les **1^{er} et 2 septembre**, un autre sur la taille et le palissage des rosiers : 185 €. Tél. : 09 75 57 92 82.

- Océanique
- Semi-océanique
- Continental
- Montagnard
- Méditerranéen



Certaines régions sont soumises à des conditions climatiques particulières. Nos correspondants y jardinent et vous conseillent sur les actions à effectuer cette semaine, si la météo s'y prête.

Climat montagnard



A. PETZOLD/RUSTICA

Le genre *Diervilla* comporte plusieurs espèces intéressantes. **Ce petit arbuste mesurant de 80 à 150 cm** peut pousser au soleil ou à l'ombre des arbres. Très rustique, il est décoratif pour son feuillage, vert chez l'espèce *D. lonicera*, panaché pour *D. sessilifolia* 'Cool Splash' ou rouge sur *D. splendens* 'Diva', qui prend des couleurs automnales (accordez une taille de rajeunissement à cette dernière). **Sa floraison est jaune puis rose orangé** en été. Drageonnant mais non invasif, il demande peu d'entretien, un sol ordinaire, pas trop calcaire, drainé. **Franck Sadrin**

Climat océanique



C. HOCHET/RUSTICA

En septembre, la rhubarbe peut donner de nouvelles tiges. En règle générale, un pied émet de 20 à 30 pousses. À la récolte printanière, il faut laisser une dizaine tiges, pour maintenir le tire-sève. Il est préférable de couper les hampes florales. **Cette plante est une Polygonacée**, de la même famille que le rumex (oseille). Vous pouvez récolter les graines pour semer de nouveaux pieds, ils mettent 2 ou 3 ans pour bien lever. **Préférez les variétés 'Goliath'**, à chair verte, 'Valentine', à côtes rouges, 'Mira', très précoce. **Bertrand Souchon**

Climat continental



R. ELGER

Qui n'a pas gardé un souvenir ému des mûres dégustées à la fin de l'été dans les fourrés épais de nos campagnes, mollets griffés et joues barbouillées ? **Ces ronces qui fructifient** sur le bois de l'année précédente apprécient les sols riches et frais, plutôt au soleil ou à l'ombre très légère ; des hybrides plus fructifères et moins épineux sont disponibles dans les pépinières. **Cueillez les fruits plutôt en hauteur**, à bonne distance du passage des renards qui peuvent les souiller et les rendre dangereux pour les humains. **Monique Chevy**

Climat méditerranéen



C. HOCHET/RUSTICA

La roquette (*Eruca sativa*) pousse spontanément en régions méditerranéennes dans les sols agricoles travaillés. **Si les récoltes sauvages sont possibles tout l'hiver**, il est quand même pratique d'avoir sous la main son petit carré de feuilles au goût piquant. **C'est le meilleur moment pour faire un semis** mais, en l'absence de pluie, il faudra maintenir une fraîcheur minimale du sol. L'ombre sera aussi bienvenue pour la levée des graines et le début de croissance, c'est pourquoi je la sème "sous" une autre culture, comme un rang de haricot. **Jean-Yves Meignen**



JE JARDINE AVEC LA LUNE

Fin de l'été météorologique et début de l'automne.

Ne jardinez pas 5 h avant et 5 h après l'éclipse et le nœud lunaire ascendant.

Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er}
S ^{te} Natacha	S ^{te} Monique	S ^t Augustin	S ^{te} Sabine	S ^t Fiacre	S ^t Aristide	S ^{te} Gilles
lever 7 h 05 coucher 20 h 57	lever 7 h 07 coucher 20 h 55	lever 7 h 08 coucher 20 h 53	lever 7 h 10 coucher 20 h 51	lever 7 h 11 coucher 20 h 48	lever 7 h 13 coucher 20 h 46	lever 7 h 15 coucher 20 h 44
lever 1 h 05 coucher 16 h 43	lever 1 h 54 coucher 17 h 41	lever 2 h 50 coucher 18 h 32	lever 3 h 52 coucher 19 h 14	lever 4 h 57 coucher 19 h 50	lever 6 h 04 coucher 20 h 20	lever 7 h 12 coucher 20 h 47

NŒUD LUNAIRE ASCENDANT
 NOUVELLE LUNE

Les heures sont données en heures légales.
Pour plus d'informations reportez-vous à *Jardinez avec la lune 2016* par Céleste, Rustica éditions, ainsi qu'à notre calendrier paru le 29/01/2016.

Chiffres clés

ÉCLIPSE DE SOLEIL

Le 1^{er} septembre, une **éclipse annulaire de soleil** se produira, (maximum à 11 h 6 min 50,8 s). La lune ne masquera pas tout le soleil. Non visible en France, ce phénomène sera observé depuis la plus grande partie de l'Afrique et depuis la Réunion.



Éclipse de soleil.

FIN DE L'ÉTÉ

Les saisons astronomiques ou calendaires débutent avec les équinoxes de printemps et d'automne et les solstices d'été et d'hiver. **En météorologie, elles commencent plus tôt et correspondent à des périodes de trois mois pleins.**

Ainsi, en météorologie, l'été correspond à la période de l'année la plus chaude. La durée d'ensoleillement maximale se situe autour du 20 ou du 21 juin. Mais ce n'est qu'environ trois semaines plus tard que la température moyenne est généralement à son maximum, vers la mi-juillet. Ce moment correspond au milieu de l'été.

L'été débute donc début juin et s'achève fin août. Dans l'hémisphère Nord, la plupart des pays ont adopté cette règle. Plusieurs dictons viennent la confirmer : "À la Saint-Louis (25 août), l'été est fini." "À la Sainte-Césaire (27 août), la dernière forte chaleur en l'air." "À la Saint-Augustin (28 août), le beau temps est à sa fin."

Jours-racines

Semer des radis de tous les mois en veillant à maintenir le sol toujours frais ; en climat doux, semer des oignons blancs ou de couleur.

Jours-feuilles

Blanchir des cardons et des céleris à côtes ; bouturer les plectranthus, les coléus et les arbustes à feuillage persistant.

Jours-fleurs

Planter les fleurs bisannuelles, les tubercules de cyclamens rustiques, les cormes de crocus à safran et les bulbes de colchiques.

Jours-fruits

Préparer le terrain et planter des fraisiers ; tailler les branches ayant porté des fruits sur les abricotiers et les pêchers.

L'été tire sa révérence AVEC PANACHE

Au soleil, ce mixed-border rose tyrien et mauve, balayé par le feuillage plumeux de fines graminées, vous accompagne jusqu'au bout de l'été.  NOÉMIE VIALARD



OÙ L'INSTALLER ?

Créez ce massif en situation ensoleillée et dans une terre ordinaire, même un peu sèche. Il est surtout décoratif dès la fin de l'été et au début de l'automne. Notez que toutes ces plantes sont mellifères.



COMBIEN DE TEMPS ?

Comptez 3 h pour la préparation du sol, et autant pour la plantation.



BON À SAVOIR

Prévoyez un tuteurage discret des asters dont les hampes plient sous le poids des inflorescences.

PRÉPARATION

Ce massif au dessin courbe, dont le relief est souligné par la gradation des couleurs anime le pied d'un mur ou d'une haie, le pourtour d'une pelouse... Ôtez les mauvaises herbes, ameublissez le sol à l'aide d'une bêche écologique sur 30 cm de profondeur. Nivelez.

ACHAT

Ces plantes vivaces (asters, sedums, alchémilles, œillets et graminées) se plantent en automne comme au printemps. Elles sont proposées en godet chez les pépiniéristes et dans les jardineries. En début d'automne, n'hésitez pas à les choisir en fleurs, la reprise étant assurée grâce aux pluies d'arrière-saison.

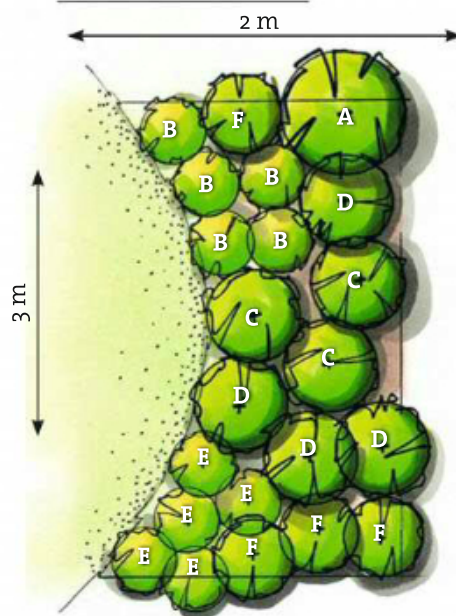
PLANTATION

Pour chaque plante, faites un trou équivalent à 3 fois le volume de la motte, ajoutez quelques poignées de compost, rebouchez, tassez, arrosez et paillez.

L'ENTRETIEN

Surveillez l'arrosage jusqu'à la fin du mois d'octobre. Conservez les tiges et les fleurs fanées pendant tout l'hiver : elles servent d'abri et de nourriture aux insectes et aux oiseaux. Renouvelez le paillage au printemps, au moment où vous effectuez les tailles de nettoyage en rabattant les tiges sèches à 10 cm du sol. Ces plantes produisent vite des touffes volumineuses que l'on peut diviser tous les 3 ans.

Plan-patron



COMMENT RÉALISER CE MASSIF ?

Sur le sol ameubli, marquez l'emplacement des sujets avec des tuteurs en bambou pour apprécier l'équilibre de l'ensemble. Commencez par la plantation des plants d'aster et de la graminée à 50 cm les uns des autres en respectant un plan en quinconce.

Prenez du recul pour apprécier l'effet obtenu et réajustez si nécessaire. Disposez ensuite les sedums en les espaçant de 40 cm, puis les alchémilles et les œillets, à 30 cm environ.

A. Calamagostide
B. Alchémille
C. Aster 'Rosenquarz'

D. Aster 'Alma Pötschke'
E. Gillet de Grenoble
F. Sedum



A. **1 plants**
CALAMAGROSTIDE
Achnatherum calamagrostis (syn.
Stipa calamagrostis)



B. **5 plants**
ALCHÉMILLE
Alchemilla mollis



C. **4 plants**
ASTER
'ROSENQUARZ'
Aster novi-belgii



D. **3 plants**
ASTER 'ALMA PÖTSCHKE'
Aster novae-angliae



E. **5 plants**
CEILLET DE GRENOBLE
Dianthus gratianopolitanus



F. **4 plants**
SEDUM
'AUTUMN JOY'
Sedum spectabile

Les fleurs du sedum
se teintent d'une note acajou
après la floraison.





DU MONDE DANS LA MARE

Après deux ans, nous constatons que la mare a tout à fait tenu ses promesses : une riche végétation s'y est implantée et a attiré une faune variée au bénéfice de toute la ferme.



Claire Véret

En mai 2015 (*Rustica* n° 2366), nous vous racontions la création de deux mares sur la ferme. Il n'en reste qu'une : celle dont l'étanchéité a été réalisée avec une bâche. Dans l'autre, l'argile s'est avérée perméable. Il aurait fallu en mettre 40 cm d'épaisseur (au lieu de 20 cm) ! Nous le saurons pour une prochaine tentative... La mare existante a connu un magnifique développement et la faune que nous attendions est au rendez-vous. Une présence vivante très agréable sur la ferme.

De la flore à la faune

Voici les plantes principales qui ont attiré les animaux.

- Le potamot. Cette plante possède un fort pouvoir couvrant sur l'eau. Elle évite donc que le soleil ne réchauffe trop la mare en été ce qui est important pour la survie de nombreuses espèces végétales. Comme prévu, les tritons sont venus.
- L'iris des marais. Cette plante très oxygénante s'est aussi fort bien développée et bénéficie à la vie de la

mare. Elle accueille les larves de libellules que nous avons pu observer dès cet hiver pour notre plus grand bonheur. Ces dernières vivent dans les racines d'iris à tous leurs stades de développement. En outre, les feuilles de l'iris sont semi-rigides, donc ne se touchent pas quand il y a du vent. Ce qui favorise l'odonate, un autre insecte chasseur, lui aussi présent sur la ferme dès la première année.

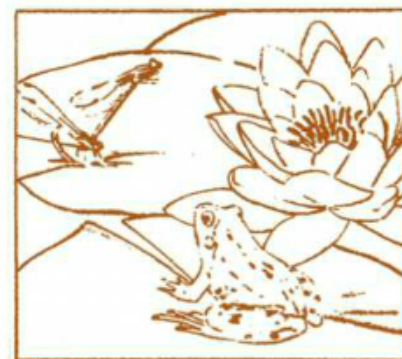
• Les nénuphars. Leurs fleurs, écloses pendant plusieurs mois, accueillent beaucoup d'insectes. Les grenouilles s'y abritent, et nous en avons observé quelques-unes ces derniers mois... Ces végétaux sont également un support de ponte pour les limnées (mollusques d'eau) qui profitent d'une température de l'eau plus douce en surface : les œufs se développent mieux. Enfin, les abeilles viennent se désaltérer dans la mare, et on voit même parfois un héron s'envoler au petit matin.

Rendez-vous

Retrouvez la suite des aventures maraîchères de Claire dans *Rustica* n° 2437 du 9 septembre 2016



Les tritons se reproduisent et pondent sur les feuilles de potamot, cette plante flottante, indigène en France.



De nombreux animaux à sang froid élisent domicile sur et sous les feuilles des nénuphars le matin pour se réchauffer.



DOSSIER
*Conserve
de fruits et légumes*

Les saveurs de l'été en bocaux

Au potager ou au verger, les récoltes vont bon train. Le temps est venu de mettre l'abondance en boîte. À l'huile, au vinaigre, au naturel, au sucre, autant de techniques de conservation à essayer avec les fruits et légumes du jardin. C'est gratifiant, gourmand et économique. 🍴 MARYSE CHARLOT



N. LESER/STOCKFOOD/SUCRÉ-SALÉ

À L'HUILE DOUCE, les arômes conservés

Une bonne huile de table

Contrairement au sel, au vinaigre ou au sucre, l'huile n'est pas un conservateur de longue durée. En isolant les aliments du contact de l'air, elle ralentit leur fermentation mais sa saveur peut être instable. Outre le fromage, faites blanchir les aliments avant de les baigner dans l'huile sinon ils moisissent. Les produits secs, comme les herbes aromatiques, se gardent aussi très bien dans l'huile qu'elles parfument. Choisissez-la de table, au goût discret pour ne pas masquer celui des aliments conservés. Pas d'huile de noix ou de maïs, qui rancit assez vite, ou d'olive trop astringente à la saveur corsée, mais préférez une huile d'olive douce, de colza ou de tournesol. Laissez mariner les aliments couverts d'huile dans des bocaux stérilisés. Fermez-les hermétiquement et conservez-les à l'abri de la lumière. Pour un goût prononcé, optez pour une longue macération. Après ouverture, placez le bocal au réfrigérateur.



CSP AZURITAGE FOTOSTOCK

JEU DE POIVRONS

⌚ 30 min 🍳 10 min

2 kg de poivrons jaunes, verts, rouges • 8 oignons • 4 gousses d'ail • 4 feuilles de laurier • 4 feuilles de sauge • 1 brin de romarin • thym • 10 grains de poivre • gros sel • huile d'olive

Faites fondre 5 min sous le gril les lanières de poivrons. Salez.

Arrosez d'huile. Blanchissez les oignons 5 min. Dans un bocal, rangez les lanières de poivrons, l'ail émincé, les oignons, les herbes aromatiques, le poivre. Couvrez d'huile. Fermez.



STUDIO/SUCRÉ-SALÉ

Roulés courgettes-mozzarella

⌚ 30 min 🍳 2 min

• 2 courgettes • 4 oignons blancs frais • 2 brins de menthe • 1 c. à s. de baies de poivre rose • 20 billes de mozzarella • 50 cl d'huile • gros sel

Blanchissez 2 min les lamelles de courgettes, plongez-les dans l'eau glacée. Égouttez-les et séchez-les. **Enroulez-les** autour de la mozzarella. **Ajoutez** la menthe, les baies et oignons coupés. Salez. Couvrez d'huile. **Laissez mariner** 48 h au frais.



STYL-DAB / SUCRÉ-SALÉ

Tomates séchées parfumées

⌚ 30 min 🍳 2 h

• 1 kg de tomates cocktail • 50 cl d'huile • 1 gousse d'ail • 1 brin de thym • 1 c. à s. de sucre • estragon • fleur de sel

Faites confire 2 h au four à 100 °C (thermostat 3/4) les tomates coupées en deux, salées et sucrées, avec l'ail en chemise écrasé et un filet d'huile. **Mettez-les** en bocal, une fois refroidies, avec le thym et le romarin. **Recouvrez** d'huile. Consommez sous 3 ou 4 jours.

L'huile de macération, très parfumée, est excellente pour assaisonner une salade.



Donnez-leur plus d'arôme !

Pour accommoder des légumes, parfumer une vinaigrette, badigeonner des viandes et poissons à griller ou à rôtir, les huiles aromatisées sont un atout précieux. Choisissez des herbes saines, 2 ou 3 brins suffisent : basilic, romarin ou laurier pour l'huile d'olive ; estragon ou fenouil pour l'huile de tournesol et un mélange thym, laurier, origan, romarin et fenouil dans l'huile d'arachide. Vous pouvez aussi ajouter 1 ou 2 gousses d'ail en chemise, des grains de poivre et de moutarde, 1 clou de girofle, des épices et des fleurs séchées (ciboulette, souci...). Utilisez des herbes séchées. Si les aromates sont frais, faites-les chauffer dans l'huile à feu doux jusqu'au premier frémissement, mais sans les faire frire ! Conservez ces huiles aromatisées dans des bouteilles, stérilisées et hermétiques, de petite contenance, car certaines huiles rancissent au bout de 3 ou 4 semaines après ouverture. Étiquetez-les.

GOUSSES D'AIL CONFITES ET HERBES

⌚ 30 min 🕒 2 h

• 1 kg d'ail • 2 brins de romarin • 2 brins de thym • 2 feuilles de laurier • 12 grains de poivre • 2 c. à s. de gros sel • 1 l d'huile

Détachez et épluchez les gousses d'ail en prenant soin de conserver la première peau. Mettez-les dans une casserole avec les aromates.

Versez de l'huile à hauteur des ingrédients. **Placez** la casserole sur le feu et laissez frémir pendant environ 45 min. L'huile ne doit pas bouillir, juste frémir légèrement pour éviter que l'ail ne brûle. **Vérifiez** la cuisson en piquant quelques gousses. Laissez tiédir avant de verser dans un bocal et de recouvrir du reste d'huile. **Laissez macérer** 2 semaines à l'abri de la lumière. Cette préparation se conserve 4 mois au réfrigérateur.



J. LUYTEN/STOCKFOOD/SUCRÉ SALE

Un vinaigre de qualité

Également appelé vinaigre cristal ou blanc, le vinaigre d'alcool s'utilise essentiellement pour la conservation. D'origine industrielle, ce mélange d'acide acétique, d'eau et de moins de 0,5 % d'alcool résiduel présente l'avantage d'être peu cher. Parfois coloré avec du caramel, son goût neutre convient parfaitement pour la conservation des légumes préalablement égorgés dans le sel. Et retenez que vos cornichons seront encore plus croquants si vous les faites chauffer à moins de 70 °C avant de les mettre en bocaux. Les vinaigres suaves et fruités de cidre, poiré ou coing conviennent mieux pour faire le sirop destiné aux aliments conservés à l'aigre-doux. Quant aux vinaigres de raisins, ils ne parfument les aliments que si les vins dont ils proviennent sont d'excellente qualité. **Mariez les blancs avec les poissons, les rouges avec les fruits. Pour cela, utilisez aussi les vinaigres aromatisés aux fruits.**

AU VINAIGRE DE CHOIX, les parfums réveillés



SHALITH/SHUTTERSTOCK

BETTERAVES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

⌚ 15 min 🍳 5 min

- 1 kg de betteraves cuites • 10 radis • 1 c. à s. de gros sel
- 1 l de vinaigre blanc aromatisé aux framboises • raifort râpé

Retirez la peau des betteraves cuites. Laissez entières les plus petites, coupez en dés ou tranches les plus grosses. Mettez-les dans un bocal stérile, les tranches face aux parois. **Ajoutez** les radis lavés et coupés en deux et 1 cuillerée à café de raifort râpé. **Faites dissoudre** le gros sel dans le vinaigre aromatisé aux framboises. Portez-le à ébullition avant de le versez sur les betteraves jusqu'à 2 cm du bord. **Fermez** et retournez les bocaux pour éliminer les bulles d'air. Stockez-les au minimum 2 mois, dans un lieu sec à l'abri de la lumière avant de consommer.



Piccalillis ou pickles

Comme son cousin le pickle, le piccalilli conserve des petits morceaux de légumes, parfois de fruits, dans du vinaigre blanc, de malt ou encore de cidre, et il intègre en plus une sauce sucrée-salée, qui est généralement à base de moutarde et de curcuma, d'où sa couleur jaune caractéristique.

La sauce est épaissie avec un peu de farine ou de fécule de maïs que relève gingembre frais, ail ou piment finement hachés. Ingrédient majeur des traditionnels hamburgers et hot-dogs, le pickle américain se prépare uniquement avec des petits concombres (kirby) ou cornichons macérés dans un vinaigre blanc sucré et salé. Tandis que les piccalillis anglais comptent dans leur préparation des fleurettes de chou-fleur, auxquelles peuvent s'ajouter toutes sortes de légumes : oignons grelots, haricots, carottes, choux, etc. Cette spécialité est exquise avec du fromage ou de la viande froide



AUBERGINES ET PIMENTS OISEAUX

⌚ 30 min 🍲 10 min

- 400 g de petites aubergines
- 50 g de piments oiseaux frais
- 4 gousses d'ail • 50 cl de vinaigre cristal • 4 feuilles de laurier • 2 c. à s. de gros sel

Portez à ébullition 1,5 l d'eau avec le sel. Plongez-y 2 min les petites aubergines coupées dans le sens de la longueur. **Faites blanchir** les piments. Dans un bocal, alternez aubergines, piments, feuilles de laurier et gousses d'ail pelées. Fermez hermétiquement. **Laissez macérer** au frais deux semaines.



Cornichons au vinaigre blanc

⌚ 30 min + 24 h

- 1 kg de cornichons • oignons grelots
- 2 feuilles de laurier • 2 clous de girofle
- 1 c. à s. de graines de coriandre, de poivre et de moutarde • 1 l de vinaigre blanc • 2 brins d'estragon • gros sel

Brossez, lavez, faites dégorger 24 h dans le sel. **Rincez** les cornichons. Mettez-les dans un bocal avec les aromates et les oignons. **Recouvrez** de vinaigre. Laissez reposer 2 semaines avant de consommer.



Tomates au vinaigre de vin

⌚ 10 min 🍲 20 min

- 1 kg de tomates cerises • 1 douzaine de gousses d'ail • 2 c. à s. de poivre noir en grains • 1 l de vinaigre de vin blanc • 2 c. à s. de gros sel

Répartissez dans le bocal les tomates coupées en deux, les gousses d'ail épluchées et les grains de poivre.

Recouvrez de vinaigre salé. **Laissez macérer** 12 jours. Servez en salade avec des pousses de basilic fraîches.



HANS GEEL/SHUTTERSTOCK

AU NATUREL, le goût des légumes préservé

Une alternative au stérilisateur

Pour profiter toute l'année de vos récoltes d'été, mettez-les en conserves. Vous n'avez pas de stérilisateur ? Un autocuiseur ou une cocotte feront l'affaire pour une petite quantité de bocaux. Commencez par les mettre avec leur couvercle à stériliser. Plongez-les et laissez-les 10 min dans l'eau bouillante. Posez-les à égoutter à l'envers sur un linge propre, sans les essuyer afin d'éviter que des peluches de tissu ne s'y déposent. Placez-y les aliments juste blanchis et immergez le tout dans l'eau salée. Ébouillantez les joints en caoutchouc avant de les poser sur les rebords, à moins que vous n'ayez opté pour le couvercle à vis. Fermez et calez les bocaux avec un linge pour éviter les chocs. Couvrez-les d'eau jusqu'à 10 cm au-dessus. Respectez bien le temps de stérilisation préconisé. Soulevez délicatement les montures métalliques afin de vérifier que tout est hermétiquement fermé et retournez les bocaux avant de les ranger.



SHAITH/SHUTTERSTOCK

TOMATES, AIL ET FLEURS DE FENOUIL

⌚ 10 min 🍲 1 h

- 1 kg de petites tomates
- sel • 6 gousses d'ail
- 1 bouquet de fleurs de fenouil

Ébouillantez les tomates 30 s pour retirer la peau sans peine.

Épluchez les gousses d'ail. Faites-les blanchir 2 min. Mettez-les dans un bocal avec les tomates et les fleurs de fenouil.

Recouvrez d'eau salée (environ 20 g/l de sel) bouillante jusqu'à immerger complètement les légumes. Fermez. **Stérilisez** immédiatement 1 h à 100 °C.



SHAITH/SHUTTERSTOCK

Haricots verts

⌚ 30 min + 1 h 30 min

- 1 kg de haricots mangetout • sel

Enlevez les extrémités des gousses avec les fils. Faites blanchir les haricots 5 min dans l'eau bouillante. **Fixez** la couleur en les plongeant dans l'eau froide. **Égouttez-les**. Rangez-les dans les bocaux.

Recouvrez-les d'eau bouillante salée jusqu'à 2 cm du rebord. Fermez.

Procédez à la stérilisation : 1 h 30 à 100 °C. **Laissez-les** refroidir dans le bain.



CSP_FUDD/WWW.AGEFOTOSTOCK.COM

Carottes et fenouil

⌚ 40 min + 1 h

- 1 kg de carottes nouvelles • branches de fenouil • sel

Grattez les carottes. Rincez-les à l'eau salée (10 g/l de sel). Faites-les blanchir : de 2 à 6 min pour les petites et jusqu'à 10 min pour les grosses. Placez-les dans un bocal sans les tasser avec le fenouil rincé. Recouvrez d'eau bouillante, salée à 20 g/l, jusqu'à 2 cm du rebord. Fermez.

Stérilisez durant 1 h à 100 °C.

La panoplie idéale



STÉRILISATEUR

L'appareil d'une contenance de 16 l est doté d'une grille de support des bocaux. Grâce au thermostat et au minuteur, on peut choisir la température et la durée de stérilisation.

Tompress. Stérilisateur, 200 € env.

RONDELLE

Grâce à ses 2 oreilles, l'ouverture est simple : une incision entre les 2 oreilles.

Le Parfait, le lot de 10 (ø 85 mm), 2 € env.



BOCAL

La gamme Super propose un choix de sept contenances allant de 0,25 (ø 70 mm) à 3 l (ø 85 mm).

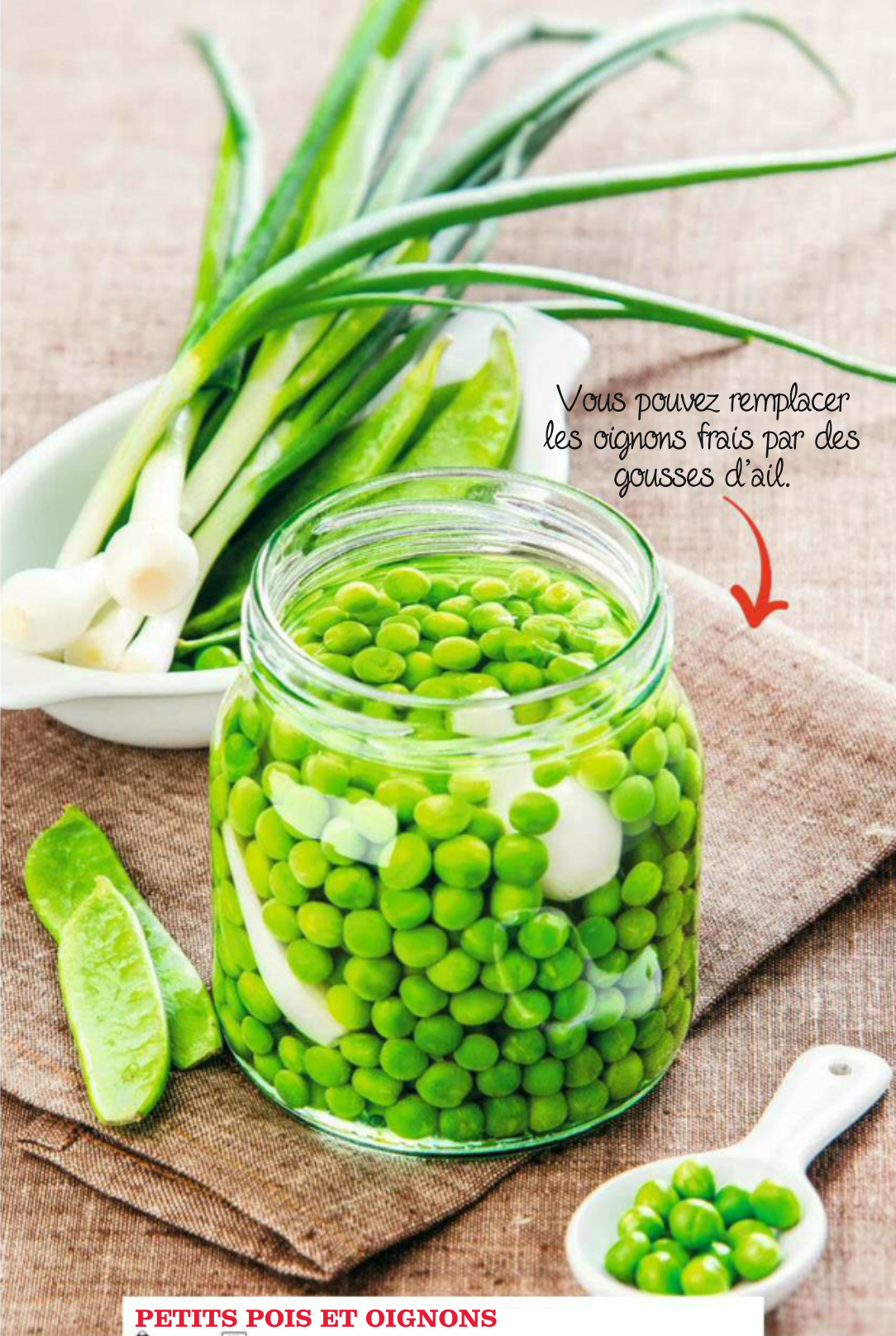
Le Parfait, de 2,40 € à 6 € selon la taille.



PINCE À BOCAL

Cette pince est adaptée à tous les diamètres grâce à ses poignées isolantes qui permettent de retirer les bocaux de l'eau bouillante sans se brûler.

Mathon, 11 € env. Vente en ligne sur mathon.fr



Vous pouvez remplacer les oignons frais par des gousses d'ail.

PETITS POIS ET OIGNONS

⌚ 30 min 🍲 1 h 15

• 2 kg de petits pois à écosser • 1 botte d'oignons frais • sel

Écossez les petits pois. Ne les lavez pas. **Plongez-les** dans l'eau bouillante durant 3 à 5 min, puis aussitôt dans l'eau fraîche pour stopper la cuisson et préserver leur couleur. **Épluchez** les oignons. Faites-les blanchir 2 min. Égouttez-les. **Répartissez** oignons et petits pois dans les bocaux. **Ajoutez** une ou plusieurs cuillerées à café de sucre, selon votre goût. **Couvrez** les légumes d'une saumure bouillante, jusqu'à 2 cm du rebord. Fermez les bocaux et procédez au traitement thermique dans un stérilisateur pendant 1 h 15 à 100 °C ou 40 min sous pression dans un autocuiseur. **Laissez refroidir** dans l'eau.



LESSER/SUCRÉ SALE

Les fruits confits, si bons

La préparation des fruits confits est un peu longue (4 jours), mais le résultat en vaut la peine. Leur prix de revient est alors bien plus économique que ce que l'on trouve dans le commerce. Procédez comme vous le faites pour les confitures, pesez les fruits avant de commencer : leur poids détermine la quantité de sucre à apporter. Comptez environ 1 kg de fruits pour 1 kg de sucre et 1 l d'eau. Faites blanchir les fruits. S'il s'agit d'agrumes, opérez trois fois de suite en changeant l'eau pour enlever l'amertume. Portez à ébullition le sucre et l'eau. Ajoutez les fruits puis retirez la cocotte du feu. Laissez macérer 24 h à couvert. Le lendemain, égouttez-les, mettez-les dans un saladier. Portez à nouveau le sirop sur le feu. Laissez réduire 5 min. Versez-le sur les fruits, couvrez le saladier et laissez macérer 24 h. Réitérez l'opération 2 fois, à 24 h d'intervalle. Égouttez les fruits, ensuite laissez-les sécher sur une grille.

AU SUCRE, la saveur des fruits retrouvée



SHAIITH/SHUTTERSTOCK

PRUNES AU SIROP

⌚ 30 min 🍳 20 min

• 1 kg de prunes • 1/3 de litre d'eau • 250 g de sucre

Lavez, équeutez, dénoyotez et coupez en deux les prunes. Tassez-les dans un bocal jusqu'à 4 cm du bord. **Préparez le sirop** en portant à ébullition l'eau avec le sucre. Versez-le bouillant sur les fruits. Complétez d'eau bouillante jusqu'à couvrir les moitiés de prunes. Fermez le bocal. Si vous n'avez pas de stérilisateur, **enveloppez** les bocaux dans un linge et mettez-les dans le panier métallique de votre autocuiseur. Faites stériliser 10 min à partir de la mise sous pression. **Laissez refroidir** les bocaux dans l'eau pour ne pas interrompre la stérilisation. Vous pouvez conserver ces prunes au sirop 2 ans.



POIRES AU SIROP

⌚ 15 min 🍲 35 min

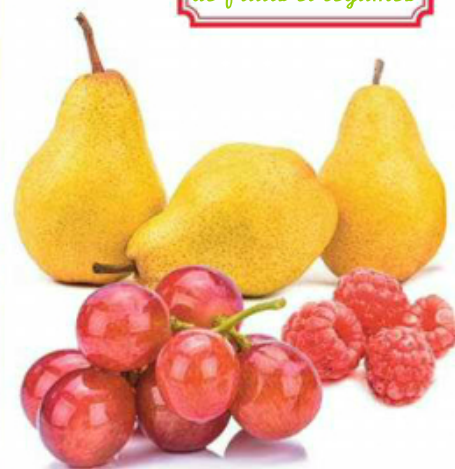
- 1 kg de poires • 250 g de sucre • 1 citron • 25 cl d'eau
- ¼ de gousse de vanille

Arrosez de jus de citron les moitiés de poires pour leur éviter de noircir. Plongez-les 30 s dans l'eau frémissante. Égouttez-les. Portez à ébullition l'eau, le sucre et la vanille.

Mettez les poires dans un bocal. Recouvrez-les de sirop.

Déposez le bocal dans le panier de l'autocuiseur.

Stérilisez 15 min sous pression. Laissez refroidir dans le bain.



Le bocal du vieux garçon

Cette amusante recette à l'eau-de-vie reçoit tout au long de l'été de petites quantités de fruits parfaitement mûrs. Le plus pratique est de choisir un grand et joli bocal non poreux, plutôt en verre avec un large bouchon en liège. Utilisez de la bonne eau-de-vie blanche à 45 °C en quantité suffisante de façon à toujours couvrir les fruits au fur et à mesure qu'ils sont introduits dans le bocal. Lavez, équeutez et séchez les fruits sauf les framboises qui sont trop fragiles. Dénoyautez les abricots, les pêches, les prunes et les mirabelles. Coupez-les en deux. Ajoutez à chaque fois une quantité de sucre égale au poids des fruits. Un peu moins s'ils sont très sucrés, comme les cerises ou le raisin. Enfin, ne remuez jamais le contenu du bocal. N'hésitez pas à ajouter des petits fruits récoltés sur le bord des chemins au cours de vos promenades : des grains de sureau, des mûres, des myrtilles, etc.



Pêches aux épices

⌚ 30 min 🍲 15 min

- 1,500 kg de pêches • 2 anis étoilés
- 4 clous de girofle • 1 gousse de vanille
- 1/2 bâton de cannelle • 750 g de sucre • 75 cl de vinaigre de vin blanc

Ébouillantez 30 s les pêches et dénoyautez-les. Plongez-les 2 min dans le vinaigre porté à ébullition avec le sucre, les épices et la vanille. **Placez** fruits et épices dans le bocal. Sur feu vif, faites réduire le sirop 5 min et versez-le sur les pêches.



Abricots à la vanille

⌚ 10 min 🍲 40 min

- 1,400 kg d'abricots • 115 g de sucre
- 115 ml de citron pressé • 570 ml d'eau • 2 gousses de vanille

Blanchissez les abricots 30 s. Pelez-les.

Faites-les pocher 10 min dans le sirop préparé avec l'eau, le sucre et le citron. Mettez-les dans un bocal stérilisé. **Ajoutez** les gousses de vanille fendues. Faites réduire le sirop 5 min. Versez-le sur les abricots. **Stérilisez** 25 min.

Fiche nutritionnelle

Teneurs pour 100 g.

MOULE (CUITE) 114 KCAL

EAU 73,3 g

PROTÉINES 17,1 g

GLUCIDES 7,4 g

LIPIDES 1,8 g

CUIVRE 0,24 mg

FER 5,47 mg

MANGANÈSE 6,24 mg

MAGNÉSIMUM 78,9 mg

SÉLÉNIUM 58,4 µg

SODIUM 376 mg

ZINC 2,88 mg

VITAMINE B1 0,02 mg

VITAMINE B2 0,30 mg

VITAMINE B12 18,3 µg



De la mer à la table

LES MOULES par-delà les frites

Inséparables du cornet de frites, les moules évoquent les vacances à la mer et les plaisirs simples dégustés avec les doigts. Mais préparées en cassolette, salade ou gratin, elles les enrichissent de magnifiques saveurs iodées. 🌿 MARYSE CHARLOT

Le ciel est si clément, la mer se retire... Et si vous alliez ramasser vous-même votre repas sur les rochers ? Les moules s'y fixent grâce à leur byssus, petit écheveau de filaments équipés de ventouses microscopiques accrochées à leur coquille bivalve. Laissez vivre les petites, prenez les grosses, plus faciles à trouver lors des marées à fort coefficient. Celles que l'on achète sur les étals sont le plus souvent issues d'élevage, en provenance par exemple de la baie du mont Saint-Michel ou du littoral atlantique. Elles grandissent sur des pieux en bois de chêne (bouchots) que les mytiliculteurs ensemencent de naissains (leurs larves).

Pêches variées

Leur qualité dépend de la richesse en nutriments des eaux qu'elles filtrent à longueur de marées. Des eaux douces surtout qui se jettent dans la mer. Comme à Pénestin (Morbihan), où les bouchots de Rénaud Bernard prospèrent dans l'estuaire de la Vilaine, non loin de celui de la Loire : "Les courants tourbillonnants musclent les mollusques et renforcent leur coquille", précise-t-il. La technique est différente de celle des moulières de Barfleur (50) qui, eux, les pêchent à la drague sur les fonds marins. Plus fin et onctueux, le fruit de mer pêché au nord de l'Europe (*Mytilus edulis*) se distingue du gros méditerranéen

(*M. galloprovincialis*) à texture ferme, celui qui orne comme un bijou l'incomparable paella.

Coutumes régionales

Une fois sorties de l'eau, les moules se conservent vivantes jusqu'à cinq jours avec leur byssus, et seulement trois, s'il a été retiré. Attention, ces mollusques ne supportent pas les chocs de température, le froid, surtout, qui les tue ! Éliminez les coquillages cassés, ceux qui flottent ou baillent et ne se referment pas lorsqu'on les tapote. Grattez les algues et éventuelles particules calcaires collées sur les coquilles. Lavez-les bien. "Notez que les moules de bouchots ne contiennent ni sable, ni petits crabes puisqu'elles ne touchent pas le sol", précise le mytiliculteur breton qui vante aussi la succulence de la soupe et la délicatesse des rillettes de moules concoctées par la Confrérie des bouchoteurs de Pénestin. Mouclade, éclade, escabèche, tapas... chaque région garde jalousement sa façon bien particulière d'accommoder les moules : à la crème et au cidre, en Normandie ; au muscadet, en Vendée ; aux aiguilles de pins, dans les Landes ; aux tomates et à l'ail, en Provence... Comptez 1 kg par personne. Accordez-leur une cuisson, rapide : un feu vif à maintenir jusqu'à ce que les bivalves s'ouvrent. Et dès qu'elles "fument", c'est prêt !

BON AIR MARIN

Herbes, échalotes, crème, vin, cidre, petits légumes, curry, lardons... escortent les moules à merveille.



Régnald
Bernard
mytiliculteur,
à Pénestin (56)

LA MOUCLADE DU SPÉCIALISTE

“Faites revenir des échalotes dans du beurre salé. Ajoutez moules, muscadet et persil haché. Prévoyez un bon pain pour apprécier la sauce.”



ROCHE/SUCRÉ SALE

Cocotte de la mer

45 min 40 min env.

Pour 6 personnes

- * 300 g de praires, palourdes, coques, gambas crues
- * 700 g de moules * 2 échalotes * 40 g de beurre demi-sel
- * 1 gousse d'ail * 15 cl de muscadet * 3 brins de thym
- * 1 pâte feuilletée * 1 œuf * 1 cuill. à s. de lait
- * 5 cl de fumet de poisson * 25 cl de crème fraîche

Faites revenir les échalotes et l'ail hachés dans 20 g de beurre. Mouillez avec le muscadet. **Ajoutez** le thym. Ensuite, ouvrez à feu vif les fruits de mer. **Réservez-les** et décoquillez-les. Puis faites revenir 3 min les gambas décortiquées dans 20 g de beurre. **Réduisez** ensemble le jus de cuisson filtré des coquillages, le fumet de poisson et la crème fleurette. **Assaisonnez.**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). **Mettez**, dans une cocotte, coquillages et crevettes. Ajoutez la sauce. **Recouvrez** de pâte feuilletée. Séparez le blanc du jaune d'œuf. **Battez** le jaune avec le lait et badigeonnez-en la pâte. Enfin, enfournez la cocotte pendant 30 min.

LE BON ACCORD
Un muscadet-
côtes-de-grandlieu

Wok de penne aux moules

20 min 17 min env.

Pour 4 personnes

- * 500 g de penne * 1,200 kg de moules * 3 carottes
- * 3 petites courgettes * 1 oignon * 1 cuill. à c. de curry
- * 3 cuill. à s. d'huile d'olive * sel * poivre

Faites cuire les penne *al dente* dans une casserole.

Lavez les carottes et les courgettes. Détaillez-les en fines lamelles à l'aide d'un épluche-légumes ou d'une mandoline. **Grattez** et lavez soigneusement les moules. Ciselez l'oignon. **Faites-le revenir** pendant 5 min dans le wok (ou dans une cocotte) avec l'huile d'olive.

Assaisonnez. Puis ajoutez les moules et le curry.

Passez-les durant 5 min sur feu vif jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. **Égouttez-les** et décoquillez-les. Ajoutez ensuite les lamelles de légumes dans la cocotte. Faites-les cuire pendant 5 min sur feu moyen. **Remettez** les pâtes et les moules dans la cocotte. **Mélangez** 2 min. Servez aussitôt.

LE BON ACCORD

Un hermitage blanc
(vallée du Rhône)



FÉNOT/SUCRÉ SALE - P. 39 : DESNERCK/COLORISE

Waterzooi de poissons

 40 min  11 min

Pour 4 personnes

- * 4 petits grondins-perlons prêts à cuire
- * 4 darnes de cabillaud
- * 500 g de moules
- * 4 tronçons de congre
- * 50 g de crevettes grises
- * 1 oignon
- * 1 branche de céleri vert
- * 1 bulbe de fenouil
- * 1 poireau
- * 1 l de fumet de poisson
- * 2 carottes
- * 1 cuill. à s. de concentré de tomates
- * 1 tomate
- * beurre
- * persil
- * 1 bouquet garni

LE BON ACCORD

Un riesling-grand-cru-mambourg

Faites ouvrir les moules à feu vif.

Décoquillez-les. Dans du beurre, faites revenir oignon, poireau et fenouil émincés.

Ajoutez le fumet de poisson, l'eau de cuisson des moules, le concentré et les dés de tomate, le bouquet garni.

Mettez-y, à ébullition, les grondins-perlons et le congre. Faites cuire 5 min.

Ajoutez les darnes de cabillaud.

Faites cuire encore 5 min. Enlevez le bouquet. Ajoutez moules, crevettes et feuilles de céleri hachées.

Assaisonnez. Laissez cuire 1 min.



Le waterzooi est un plat de la cuisine flamande avec des poissons cuits au court-bouillon.



SUPERCAT/SHUTTERSTOCK

Mariage fraîcheur

Saviez-vous que le fenouil peut être consommé cru, pour un concentré de bienfaits ? En salade, associé à de la pomme verte (antioxydante) et des noix (oméga-3), c'est un délice léger et vitaminé !



DOMAINE PUBLIC/PLANTILLUSTRATION.ORG

Fiche de culture

LE FENOUIL

Foeniculum vulgare

Semis. Au printemps dans les régions nord ; en été dans le Midi. Privilégiez une exposition ensoleillée, dans une terre meuble. Plantez 2 mois plus tard, tous les 20 cm.

Entretien. Buttez les plants sur 15 cm de hauteur.

Récolte. Arrachez les bulbes quand ils atteignent 8 ou 10 cm.



COISEMAN/SHUTTERSTOCK

LE FENOUIL, bienfaisant cru ou cuit

Dans une alimentation diversifiée, le fenouil joue son rôle de légume protecteur. AURÉLIA CIMELIÈRE

Le fenouil est un légume dont on consomme surtout le bulbe, les feuilles et les graines. Son goût anisé peut déplaire, mais il possède pourtant de nombreuses vertus qui méritent d'être rappelées. Tout d'abord, il est très connu pour ses vertus digestives et diurétiques, à tel point qu'il est souvent prescrit aux nourrissons en cas de coliques. Préférez les petits bulbes aux gros, car les feuilles extérieures de ces derniers renferment davantage de fibres coriaces.

Comme les autres légumes, lorsqu'il est consommé régulièrement, il diminue les risques de maladies cardiovasculaires et de cancers (notamment celui du côlon). Ses spécificités sont de lutter contre la résorption osseuse (perte de la substance osseuse) et l'hypertension. Il a également sur l'organisme des effets anti-inflammatoires et antibactériens très forts. Attention, comme la pêche ou le céleri, ce légume peut provoquer une allergie orale due à certaines de ses protéines végétales, qui se manifeste par des démangeaisons ou des brûlures dans la bouche. Ce syndrome, souvent sans gravité, touche surtout les personnes allergiques au pollen de bouleau.

À faire soi-même

SALADE VITAMINÉE

Épluchez et tranchez 1 orange. Émincez 1 bulbe de fenouil et 1 échalote. Pour la vinaigrette, mélangez dans un saladier sel, poivre, 1 cuill. à soupe de miel, 2 cuill. à soupe de jus de citron et 3 cuill. à soupe d'huile d'olive. Incorporez les fruits et légumes.

GRAINES À SEMER



Grâce à ces graines de fenouil d'une variété assez tardive, vous récolterez des bulbes bien fermes, arrondis et blancs.

Vilmarin. Sachet de graines 'Doux de Florence', 2x4 m, 2,20 € env.

VERSION SURGELÉE

Avec ces bulbes surgelés déjà émincés et prêts à cuire, vous aromatiserez en un clin d'œil vos plats de poisson d'un délicieux goût anisé.



Picard. Fenouils émincés, sac de 250 g, 2,30 € env.

SOUPE BIO

Bénéficiez des vertus du fenouil partout où vous allez avec ce potage instantané. Pratique et sain, il suffit d'y ajouter



de l'eau chaude.
Natali. Sachet de 2 doses, 1,25 € env.

“



courses avec mon scooter, j'ai tout simplement repris goût à la vie. Et je revois aussi mes amis ! J'ai vraiment bien fait de vous demander votre Guide Gratuit ce jour-là...». C'est vrai qu'ils sont étonnants, ces nouveaux scooters, lisez la suite...

Imaginez, vous pouvez à nouveau rendre visite à vos amis ou à vos proches, quand vous le décidez et sans demander de l'aide à personne. Quelle joie pour eux de vous revoir plus souvent et de passer de bons moments avec vous !

La France, heureusement, commence à rattraper son retard et le bouche-à-oreille fait son effet. Le modèle Royal Mini, par exemple, est très demandé car il se range facilement dans le coffre d'une voiture. En plus, il offre d'autres avantages exceptionnels,

D'autres que la marche fatigante, d'autres enfin qui ne peuvent plus marcher du tout. Ces scooters sont si simples à utiliser, apprendre à s'en servir ne prend que quelques secondes. C'est aussi pour ça qu'ils rencontrent tant de succès.

Ce que les gens apprécient aussi beaucoup, c'est leur grande sécurité et leur confort. Vraiment, ces nouveaux scooters changent la vie de beaucoup de personnes en ce moment.

Retrouvez une nouvelle jeunesse !

- partout
- très facilement
- en toute sécurité

 0 800 58 58 58

Service gratuit



C'est la question que beaucoup de gens se posent aujourd'hui. Dans beaucoup de pays, on connaît déjà bien ces nouveaux scooters et plus personne n'hésite à les adopter.

et c'est pour cela qu'il est déjà le plus vendu au monde, à plus de 200 000 exemplaires. Ce n'est pas par hasard !

Il y a des gens qui n'aiment pas trop marcher, tout simplement.

Bien sûr, il est impossible de tout dire sur une simple page dans un magazine. C'est pour cela que nous avons créé le **Guide Gratuit** qui vous explique tout en détail, de façon simple et agréable. Il vous suffit de remplir et de poster le **BON POUR UN GUIDE GRATUIT** ci-dessous et vous le recevrez par retour. Ne laissez pas passer cette occasion, répondez tout de suite, c'est gratuit.



Poster sans timbrer à :
Indépendance Royale - Libre réponse N° 42906 - 87089 Limoges Cedex 9

BON POUR UN GUIDE GRATUIT

Véhicule
sans permis
Normes CE

 **Oui**, faites-moi parvenir **GRATUITEMENT** le Guide Scooters Indépendance Royale. J'ai bien noté que je ne m'engage à strictement rien par la suite.

☐ Madame ☐ Monsieur

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : 0 | | | | | | | | Date anniversaire : | | | | 1 | 9 |
(facultatif)

Poster sans timbrer à :

Indépendance Royale - Libre réponse N° 42906 - 87089 Limoges Cedex 9





**Cécile
DECROIX-
LAPORTE**
Docteur
en pharmacie

UNE CÉRÉALE DE GRANDE VERTU

Selon les parties de la plante utilisées et la façon dont elles sont préparées, l'avoine (*Avena sativa*) possède différentes vertus. Consommer 2 à 10 g par jour de ses fruits riches en fibres solubles a une influence bénéfique sur le cholestérol et la constipation. Les extraits aqueux ou alcooliques des parties aériennes récoltées avant la floraison favorisent la détente en cas de stress ou de troubles modérés du sommeil (5 à 15 ml/jour). L'infusion de la paille (100 g/l) s'utilise en application cutanée, contre l'acné. Le fruit, réduit en farine, s'applique sur les peaux irritées et favorise la cicatrisation. En homéopathie, elle soigne l'épuisement et les tremblements nerveux. La teinture mère (20 gouttes dans de l'eau chaude, à renouveler toutes les heures) est employée contre les rhumes aigus.



CHEVEUX ÉCLATANTS

Une gamme de produits capillaires à base d'avoine (shampooing, après-shampooing et masque) qui fortifie, restructure et nourrit les cheveux secs ou abîmés. **Weleda. Avoine, shampooing 190 ml, 10 € env.**

PEAU DOUCE

Avec ce savon à base de lait d'avoine, d'huile de jojoba et de genièvre, idéal pour les peaux sensibles ou irritées, retrouvez un épiderme tout doux!

Madara. Savon corporel et mains, genièvre et lait d'avoine, le pain de 150 g, 7 € env.



L'AVOINE, remède de cheval

Le mot d'ordre de cette céréale pourrait bien être : "Que la force soit avec vous !" En effet, elle fortifie le corps et l'esprit. 🌿 ERIKA LAÏS

Elle sert à tout ! Plante à la fois alimentaire, médicinale et cosmétique, l'avoine semble être originaire de la zone tempérée d'Europe. Sa présence a été attestée environ 4 000 ans avant J.-C. dans les sites palafittiques, autour du lac de Constance (dans les Alpes, à la frontière entre Allemagne, Suisse et Autriche).

Gruau fortifiant

Les hommes ont vite compris ses différents usages. La céréale sert de fourrage pour les animaux de trait. Les Romains l'intègrent à leur régime alimentaire. Les Anglo-Saxons continuent à en consommer au petit déjeuner. Les herboristes,

eux aussi, apprennent à l'utiliser. Au XVI^e siècle, on s'en sert pour traiter divers maux, dont la fatigue. L'avoine, en effet, se singularise par son pouvoir fortifiant. Des tests ont prouvé que, sous forme de flocons pris quotidiennement, elle augmente les capacités d'apprentissage et de concentration des écoliers ou des apprentis, tout en diminuant leur fatigue. C'est ainsi que la bouillie ou la soupe au gruaud d'avoine peuvent être considérées, encore de nos jours, comme des aliments de premier choix pour les convalescents. C'est simple à cuisiner : versez 3 cuillerées à soupe de gruaud d'avoine dans un demi-litre d'eau, de

bouillon de viande ou de légumes froid. Laissez bouillir 2 h en rajoutant du liquide au fur et à mesure. Moulinez le tout, redonnez un tour de bouillon, salez éventuellement et ajoutez, si vous le souhaitez, la moitié d'un jaune d'œuf bio.

Bain apaisant

Certaines irritations cutanées peuvent être soulagées à peu de frais par des bains à l'avoine. Mettez une grosse poignée de flocons d'avoine dans un carré de mousseline et faites-en un balluchon que vous placerez dans l'eau du bain. Ce sachet peut aussi être tamponné délicatement sur les zones irritées pour les adoucir et les apaiser.

À faire soi-même

UN LAXATIF DOUX À BASE DE GRUAU



Faites tremper une cuill. à café de gruaud d'avoine pendant quelques heures dans 200 ml d'eau froide.



Portez à ébullition, puis faites frémir pendant une heure dans une casserole fermée par un couvercle.



Laissez refroidir, passez, puis mélangez le liquide obtenu à du lait. Buvez cette préparation une fois par jour.

PHOTOS : F. MARRE/RUSTICA



Engrais vert décoratif,
l'avoine ne se consomme pas
avant d'être transformée.

L'AVOINE

Avena sativa

Conditions de culture

Installez-la en terre légère, fertile et bien drainée, au soleil ou à la mi-ombre. Au besoin, apportez du fumier ou du compost avant culture. L'avoine peut aussi s'accommoder d'un terrain frais, mais évitez absolument l'engorgement du sol.

Semis

Au printemps ou à l'automne, suivant la variété (qui doit être adaptée au climat), semez clair, car l'avoine aime la lumière et une situation ventilée.

Récolte

Le grain, qui se récolte en juillet-août, n'est pas comestible tel quel. Dans nos jardins, l'avoine s'utilise comme engrais vert, notamment pour prévenir la pousse des plantes adventices.



Rustica vous donne la parole

Partagez avec nous vos idées, vos astuces, vos conseils et vos recettes de cuisine !



Viorne éclatante

"C'est une véritable splendeur !

Notre viorne de Chine est âgée d'une vingtaine d'années, nous dit Christian Brulé, un lecteur de Saint-Yon (91). Elle se plaît dans notre terrain sablonneux et a déjà drageonné plusieurs fois. Nos amis et voisins en ont profité, et nous en avons planté plusieurs exemplaires autour de notre terrain."

DANS LA NATURE



Une cueillette miraculeuse

Colette Aimonetto nous a fait parvenir, par courriel, cette photo de son mari portant une récolte impressionnante : une vesse-de-loup (ou lycoperdon) pesant 5,875 kg ! Ce poids peut paraître énorme, mais en réalité, ce champignon géant peut atteindre 20 kg. Jeune, c'est-à-dire tant que la chair reste blanche, il est comestible. On peut le consommer cuit, dans une tourte par exemple, ou poêlé avec du persil et de l'ail.



ASTUCE

Réussir une greffe en fente

Rencontré à Paris, sur le stand *Rustica* aux 24h Vélip', Michel Mirman, de Rodez (12), nous explique sa technique : "Début avril, je choisis un porte-greffe dont je coupe la tête et fends le tronc sur une profondeur de 3 à 5 cm. J'insère un coin au milieu de la fente, puis je prélève deux greffons sur une jeune pousse de l'année précédente, que j'enfonce à 3 ou 5 yeux avant de les ficeler au tronc. Un peu de mastic, et le tour est joué."

Halte au pillage !

"Mon jardin était envahi par les tourterelles, les moineaux et les merles, nous explique M^{me} Marty, une lectrice de Lanuéjols (12). Ils pillaient les croquettes du chien, la nourriture des poules, les fruits... J'ai acheté un appareil à ultrasons pas plus gros qu'une boîte d'allumettes, fonctionnant avec deux piles. Et je peux vous dire que ça marche ! J'ai pu, pour la première fois, manger mes mirabelles. Mais peut-être que tous les modèles ne se valent pas..."

ENVOYEZ-NOUS VOS ASTUCES ET CONSEILS :

1. Envoyez-nous un courriel à :
courrier@rustica-info.fr

2. Adressez-nous votre courrier à :

Rustica rédaction,
15-27, rue Moussorgski,
75895 Paris Cedex 18.

Une sélection sera publiée dans notre magazine. Aucune réponse personnelle ne vous sera directement adressée.



Une découverte unique au monde

DITES NON à l'ARTHROSE

Aidez vos cartilages douloureux, avec la protéine de l'escargot !

NOUVEAU
EN FRANCE



Une incroyable découverte !

En 1980, c'est à Heraklion, un magnifique village en Crète, que la plus grande découverte pour tous ceux qui souffrent d'arthrose fut faite.

Il faut le savoir : En Crète, l'escargot est le plat national et on en mange pratiquement à tous les repas. En Crète l'arthrose n'existe quasiment pas, -78% par rapport à tous les autres pays d'Europe.

C'est en 1980 que les scientifiques mirent en évidence le fait que l'escargot possède une protéine unique (que lui seul possède à profusion) et qui lui permet de régénérer, reconstituer et cicatriser les cassures de sa coquille ou les coupures dans sa chair **CONTINUELLEMENT !**

Voilà pourquoi les crétois sont moins touchés par d'arthrose ! C'est la consommation régulière qui leur offre ce merveilleux privilège. Nous vous proposons la première cure d'elixir d'escargot. Pour la première fois vous avez la possibilité de profiter de ce cicatrisant d'Arthrose "La cure d'Elixir d'Escargot".

Dans les 24 h qui vont suivre le début de votre cure vous allez ressentir des bienfaits au niveau de vos articulations douloureuses. Si vous souffrez d'arthrose, essayez sans perdre 1 seconde ce nouveau produit naturel.

C'est nouveau, c'est Certifié et les résultats sont garantis "satisfait ou remboursé à 100% pendant 30 jours".
PROFITEZ-EN !

L'Escargot cicatrise NA.TU.RELLE.MENT !

Cartilage abîmé, cassé par l'arthrose.

ABIMÉ



RÉPARÉ



Cartilage propre, en parfait état, fonctionnel.

Gout neutre et agréable

15 min. suffisent pour agir en profondeur

● Vos douleurs articulaires s'estompent instantanément grâce à un fort pouvoir anti-inflammatoire naturel.

● Votre cartilage est nettoyé en profondeur et débarrassé des cellules mortes stagnantes.

● Votre cartilage est intensivement réhydraté. L'articulation retrouve sa souplesse, sa flexibilité et sa mobilité.

● Votre cartilage est cicatrisé et nourri en profondeur. La régénération des tissus du cartilage s'accélère naturellement.

● Vos fonctions naturelles antioxydantes sont relancées et dressent une barrière hautement protectrice contre les radicaux libres.

Une cure Gratuite en prime
à l'achat d'une cure normale ou intensive



- ☒ Soulage les douleurs articulaires
- ☒ Nettoie le cartilage
- ☒ Régénère et nourrit le cartilage
- ☒ 100% naturel
- ☒ Résultats scientifiquement prouvés
- ☒ Sans contre-indications

Action réparatrice

L'allantoïne cicatrise et élimine les cellules mortes.

Action régénérante

L'acide glycolique nourrit et hydrate le cartilage. Le collagène et l'élastine veillent à la souplesse de l'articulation.

Action antioxydante

Les Vitamines A, C et E libèrent leurs actifs anti-radicaux. Ils ont un pouvoir protecteur et anti inflammatoire.

✓ Commande lecteur : Elixir Helix

A retourner à : FRANCE DIRECT SHOP

MBE 327 - 83 Av. de Nice - 06805 CAGNES-SUR-MER Cedex

	Qté.	Prix	Sous-Total
☐ 100010 Cure Essai		29,95 €	
☐ 100011 Cure Normale ECONOMIE 10 € 59,90 €		49,95 €	
☐ 100012 Cure Intensive ECONOMIE 20 € 89,90 €		69,95 €	
☐ Recevez en plus 1 semaine de cure GRATUITE		29,95 €	0 €
Cocher pour toute commande d'une cure intensive ou radicale			
✓ Contribution unique aux frais d'expédition et d'emballage			7,95 €

Offre valable en France Métropolitaine

CODE EH0821

Pour éviter toute erreur

merci d'écrire lisiblement

TOTAL

☐ Chèque à ordre FRANCE DIRECT SHOP

Carte : ☐ ☐

N°

Signature obligatoire :

☐ M. ☐ Mme ☐ Mlle Expire le 3 chiffres des cartes

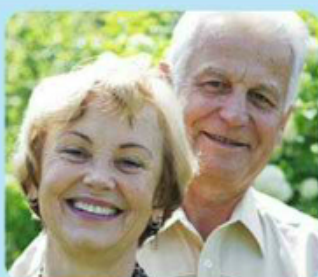
Nom Prénom

Adresse

C.P. Ville

E-mail

Tél Né(e) le



Témoignage

«Depuis que mon frère travaille comme éleveur d'escargot pour un grand groupe pharmaceutique, il a remarqué que toutes ses douleurs articulaires avaient disparues comme par magie ! Et aujourd'hui nous pouvons nous aussi vous le confirmer, votre élixir d'escargot est un extraordinaire cicatrisant d'arthrose qui viens de nous permettre de reprendre nos belles randonnées d'antan sans ressentir la moindre douleur aux articulations. Félicitations pour ce nouveau produit ! Renvoyez-nous vite 2 cures. Merci encore.»

Henry et Madeleine P. de Lyon.

"Conformément à la loi informatique et Libertés n°78.17 du 16 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant en nous écrivant. Sans refus de votre part, ces informations pourront être communiquées et utilisées par des tiers. Vous bénéficiez d'un délai de rétractation de 14 jours à réception de votre commande."

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

POUR TOUT TROUVER...

JARDIN D'AILLEURS

Lake House Design, Haddon Lake House, St. Lawrence, Isle of Wight, PO38 1XR, Grande Bretagne.

Tél. : (00 44) 01983 855 151
ou www.lakehousedesign.co.uk
Le jardin de Phillipa et Steve Lambert se visite du 1^{er} mai au 31 septembre, en groupe de 15 à 30 personnes.

Canna 'Russian Red' :
Pépinière Fleurs du Sud, 71, chemin de Barbier, Saint Martial, 82000 Montauban.
Tél. : 06 85 39 86 73 ou
www.pepinierfleursdusud.com

Dahlia 'Jessica' :
Promesse de fleurs, 23, route du Fresnel, 59116 Houplines.
Tél. : 03 61 76 08 10
ou www.promessedefleurs.com

Fougère arborescente (Dicksonia antarctica) :
À l'ombre des figuiers, Kergoleg, 29120 Combrit.
Tél. : 06 86 79 93 48
ou www.achat vente palmiers.com

Herbe-aux-écouvillons (Pennisetum villosum) :
Le jardin d'Adoué, 8, chemin du Rupt d'Adoué, 54690 Lay Saint Christophe. Tél. : 03 83 22 68 12
ou www.jardindadoue.com

FICHES PLANTES

Hydrangéas paniculés 'Levana' et 'Pinky Winky' :
Arboretum et pépinière Le Try, rue du Puits, 37 1341 Ottignies, Belgique. Tél. : (00 32) 0 10 61 40 92
ou www.letry.be

Pépinières Côte sud des Landes, 486, route de Lartigue, 40230 Saint Georges de Marenne.
Tél. : 05 58 57 33 30
ou www.pcsdl.fr

Pépinière de la Thyle, 2, rue de Villers, B 1490 Court Saint-Étienne, Belgique.
Tél. : (00 32) 10 61 44 91
ou www.pepinieredelathyle.com

Promesse de fleurs, voir ci contre.
Hydrangéa paniculé 'White Lady' :
Pépinière Le Try, voir ci contre.
Pépinières de la Thyle, voir ci dessus.

Hydrangéa paniculé 'Big Ben' :
Lepage "bord de mer", 2, Park Meur, 22560 Pleumeur Bodou. Tél. : 02 96 47 27 64
ou www.pepiniere bretagne.fr
Pépinières de la Thyle, voir ci dessus.

MA SEMAINE AU JARDIN

Litostop :
Graines Baumaux, BP 100, 88503 Mirecourt Cedex.
Tél. : 03 29 43 00 00
ou www.graines baumaux.fr
Guano d'oiseaux, sang séché, insecticide Choc au pyrèthre végétal, mouillant pour pulvérisation, savon noir :
Magellan, BP 10004, 59882 Lille Cedex 9. Tél. : 0 892 395 100
ou www.magellan bio.fr
Filet anti-insectes Filbio, pièges chromatiques

jaunes, ratissoire oscillante manuelle :
Magellan, voir ci contre.
Hortensia You & Me 'Peace' :
Le Relais Globe Planter, 1, chemin des Sablons, 45500 Gien. Tél. : 02 38 29 54 55
ou www.globeplanter.fr
Diervilla (D. lonicera) :
Pépinières Lepage "bord de mer", voir ci contre.
Diervilla (D. sessilifolia) 'Cool Splash' :
Damien Devos, Steenbruggestraat 5, 8570 Anzegem, Belgique.
Tél. : (00 32) 475 31 03 62.
Courriel : info@damiendevos.be
ou www.damiendevos.be
Jardins en marche, 5, Le Montabarat, 23400 Saint Dizier Leyrenne.
Tél. : 05 55 64 43 98
ou www.jardins en marche.fr
Pépinière Arven (arbres et arbustes de collection), route de Douarnenez, 29100 Poullan sur Mer. Tél. : 02 98 74 30 31.

Pépinière du Val Douve, 47, route de La Haye du Puits, 50390 Saint Sauveur le Vicomte.
Tél. : 06 12 49 80 31
ou www.jeunes plants.fr
Arboretum et pépinière Le Try, voir ci contre.
Diervilla (D. splendens) :
Pépinière Guy Lemaire et fils, Ychippie, 68, 5590 Leignon Ciney, Belgique. Tél. : (00 32) 83 21 42 71.
Courriel : info@pepinierelemaire.be
ou www.pepinierelemaire.be

MASSIF MODÈLE

Calamagrostide argentée (Achnatherum calamagrostis) :
Les senteurs du Quercy, mas de Fraysse, 46230 Escamps.
Tél. : 05 65 21 01 67
ou www.senteursduquercy.com
Aster 'Alma Pötschke' :
Promesse de fleurs, voir ci-contre.
Alchémille :
Ellébore, La Chamotière, 61360 Saint Jouin de Blavou.
Tél. : 02 33 83 37 72
ou www.pepiniere ellebore.fr
Aster (A. novi-belgii) 'Rosenquarz' :
Le jardin du Pic-Vert, 2, rue du Moulin, 80110 Domart sur la Luce. Tél. : 03 22 46 69 86
ou www.jardindupicvert.com
Gillet de Grenoble 'Eydangeri', sedum 'Herbstfreude' ('Autumn Joy') :
Pépinières Lepage, chemin du Portu, 49130 Les Ponts-de-Cé.
Tél. : 02 41 44 93 51
ou www.lepage vivaces.com

DOSSIER

Rondelle et bocal :
Le Parfait, www.leparfait.fr
Commandes en ligne sur www.avosconserves.com
Pince à bocal :
Mathon, tél. 0 892 391 100
ou www.mathon.fr
Stérilisateur :
Tom press, ZA de la Condamine, 81540 Sorèze. Tél. : 05 63 71 44 99
ou www.tompress.com

DE LA TERRE À LA TABLE

Rénald Bernard, Breizh coquillages, conchyliculteur, 9, route de Tréhiguier, 56760 Pénestin. Tél. : 02 99 90 43 22
ou 06 21 63 36 68
ou www.breizh coquillages.fr

MANGER SAIN

Sachet de graines 'Doux de Florence' :
Essem'Bio, bois de Gajan, "La Revanche", 32700 Lectoure.
Tél. : 05 62 28 55 14
ou www.essembio.com
Fenouils émincés en sac de 250 g :
Picard, tél. : 0 820 16 00 39 (0,12 €/min + prix d'appel), www.picard.fr
Potabio au fenouil :
Natali, Nature et Aliments, ZAC de la Brosse, 3, rue Nicolas Appert, 44400 Rezé.
Tél. : 02 40 73 65 97
ou www.nature aliments.com

CES PLANTES QUI FONT DU BIEN

Produits capillaires
Avoine :
Weleda, 9, rue Eugène Jung, 68330 Huningue.
Tél. : 03 89 69 68 00
ou www.weleda.fr
En vente en boutiques bio.
Savon corporel et mains genévrière & lait d'avoine :
Madara, en vente sur Mon Corner B : www.moncornerb.com

Rustica

Rustica SA, filiale du groupe Média Participations, 15-27, rue Moussorgski – 75895 Paris Cedex 18
Standard : 01 53 26 33 00
Internet : <http://www.rustica.fr>

Service abonnements, B 200, 60643 Chantilly Cedex.
Tél. : 03 44 62 52 28, du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.

Courriel : abonnements@rustica.fr
Fax : 03 44 58 44 10.
Pour être rappelé : laissez vos coordonnées sur www.abo.rustica.fr

Directeur de la rédaction :
Alain Delavie.

Rédactrice en chef adjointe chargée de la technique : Corinne Beaudouin.
Chef du service maison : Nathalie Collin.
Chef de rubrique jardin : Karin Maucotel.
Chef de rubrique actus : David-Manuel Fouillé.
C'est moi qui l'ai fait/massif modèle : Pierre Nessmann.

Direction artistique : Xavier Peyrottes.
Rédacteurs-graphistes : Aline Bahuchet (1^{re}), Marc Béguin, Catherine Joachim, Gérard Bahuchet, Christine Chaptinelle.
Secrétaire générale de la rédaction : Véronique Gonzalez

Secrétaires de rédaction : Florence Blondel, Claude Bourdel, Jérôme Verroust (1^{re}).
Chef du Pôle Image : Isabelle Dalle.
Iconographes : Annie Hermans, Anne Calvet, Stéphanie Chaillot
Photographes : Christian Hochet, Frédéric Marre.
Assistante de la rédaction : Muneerah Shamsudine.

Président directeur général de la société Rustica SA et directeur de la publication : Vincent Montagne.

Directeur général délégué : Benoît Pollet.

Régie commerciale intégrée :
Régie Média Passions,
tél. : 01 53 26 30 05.

Directrice marketing et diffusion
Directrice commerciale de la régie : Anne Clébant, tél. : 01 53 26 32 65.

Directeur de publicité : Pascal Declerck. Tél. : 01 44 84 84 92.
pascal.declerck@regie-mp.com
Directeur de clientèle : Olivier Flot. Tél. : 01 44 84 84 53.
olivier.flot@regie-mp.com
Chefs de publicité : Sarah Massignan.
Tél. : 01 53 26 34 71.
sarah.massignan@regie-mp.com

Assistant publicité : Cédric Turpin. Tél. : 01 53 26 34 69.
cedric.turpin@regie-mp.com

Directeur de la diffusion et abonnement : Benoît Fron. Tél. : 01 53 26 32 65.
Contact diffuseurs et dépôts de presse : service vente Rustica, tél. : 01 53 26 32 64.
think@bourgareleu
Communication : Agence Think+, tél. : 06 16 34 40 60.
think@bourgareleu
Directeur de la fabrication : Claude Pedrono.
Tél. : 01 53 45 80 80.
Photogravure : Key Graphic, 4, allée Verte, 75011 Paris.

Impression : Maury - Malesherbes (45).
Dépôt légal août 2016.
Vente au numéro MLP.
Commission paritaire n° 0218 K 82753.
ISSN 2270-1915.



Petites annonces Rustica

Olivier FLOT - Tél. : 01 44 84 84 53 - o.flot@regie-mp.com | Fax : 01 53 26 30 08 | Pascal DECLERCK - Tél. : 01 44 84 84 92 - p.declerck@regie-mp.com

ESPACES NATURE

Serre Alu- Verre-Rétro-Tunnel
+ de 500 modèles de serres



Espaces Nature - BP 109
59332 Tourcoing cedex
Catalogue Gratuit au 03 20 24 25 36
www.espaces-nature.fr

SERRES

Armature Acier galva
Couv. PE 20 100° - Traitée UV
Izella 4 m x 6 m.....550 €
Izella 5 m x 6 m.....690 €
Cybelle 3 m x 4 m.....480 €
Cybelle 4,50 m x 6 m.....570 €
Noiselle 4 m x 8 m.....910 €
Noiselle 6 m x 6 m.....1025 €

SERRES VERRES & TUNNELS MARAICHERS
Doc. grat. **CRYSLAND - KERVANAL**
29370 CORAY - Tél. 02.98.59.72.87
www.serre-de-jardin-cryslan.com

VENDEZ/ACHETEZ entre particuliers !!

Acheteurs, ALLEMANDS, ANGLAIS, FRANCAIS, HOLLANDAIS, SUISSES, ...
Recherchent Maison, Villa, Appt.

L'IMMOBILIER 100% ENTRE PARTICULIERS

0800 14 11 60

Service & appel gratuits

SERRES DE JARDIN

• Châssis et équipements de serres
ABRIS DE PISCINES
TOUS TYPES DE VOLIÈRES

KOMAT

38, Av. Mitterrand BP 15 R
59494 PETITE-FORET
Tél. 03 27 42 96 95 - Fax 03 27 41 78 02
www.komat.fr

TARIFS ET CATALOGUES GRATUITS

CONSTRUCTEUR-FABRICANT

Serres tunnel de 1 m à 8 m de large



Particuliers & Professionnels
Nous aurons toujours le modèle qui vous conviendra et au meilleur prix...

FABRICATION 100% FRANÇAISE

Toute la gamme sur notre site :
www.serres-natural.fr

SERRES NATURAL 03.20.83.33.33

L'ATELIER - MARLIAC

Fournisseur des nymphéas de Claude Monet en 1894

180 variétés de nénuphars ainsi que lotus et autres plantes aquatiques.

Passez la journée sur place, ou achetez en ligne :
www.latour-marliac.com
SARL Latour-Marliac, 47110 Le Temple-sur-Lot
Tél. 05 53 01 08 05, Cat. couleur gratuit

L'ATELIER DES SERRES

02 41 29 59 09

BP10019
49230 St Germain sur Moine

www.latelier-des-serres.com

24. Périgord. A 20 km ouest de Sarlat. Loue une maison pour 2 personnes. Séjour, cuisine, chambre, salle d'eau, WC, cour privé.

Tél. : 05 53 29 24 96
Laisser numéro de téléphone si répondeur, (Réponse rapide)

49. Cossé d'Anjou. Vends maison refaite, Plain pied, 3 chambres, véranda, terrain clôturé de 1400 m². Jardin, basse cour. Havre de paix, proche de Cholet et Chemillé.
Tél. : 06 12 47 65 58

76. Particulier vend jolie chaumière bord de mer. Rez-de chaussée : cuisine aménagée, séjour de 30 m² avec cheminée normande, buanderie dégagement, salle de bain meublée. Etage : 3 chambres, Terrasse.

tél. : 06 22 40 62 37
habisko@aol.com

79. A 50 min de La Rochelle, dans un village loue un Moulin 3 Epis pour 4 à 6 personnes. Terrain fermé. Animal accepté.
Prix : 400 €
Tél. : 05 49 76 77 03.

89. Dans un joli village à 10 minutes de l'autoroute, vends une maison à rénover + grenier. Cours close, belle grange de 110 m² et puits. Jardin de 270 m² au bord d'une rivière à truites.

Prix : 75 000 €
Tél. : 05 62 66 20 42 (HR).

Pigeon Carneau blanc, jaune, rouge. Bagué 2015, sexe garanti, prêt production. Elevage sélection depuis 1955. Sujet vacciné COLOMBOVAC PMV. Expédition express toute l'année.
Tél. : 06 31 10 29 08.

Jardivigne

Le Spécialiste de la vigne à raisins de table :
Près de 60 variétés anciennes, nouvelles, sans traitement.

Catalogue gratuit

Route de Dolmayrac
47110 STE LIVRADELOT
Tél. 05 53 01 30 80 - Fax. 05 53 01 25 05
E-mail : contact@jardivigne.com
Boutique en ligne : www.jardivigne.com

CUISINIÈRE À BOIS de TRADITION

à partir de 1 188 € TTC

www.chaleurbois.com

Demandez notre CATALOGUE GRATUIT

au 04 50 07 05 88

ou renvoyez le coupon ci-dessous

Nom
Prénom
Adresse
CP / Ville

La Compagnie des Outils - ZA Chez Millet - 11, rue de l'Arve - 74970 MARIGNIER

> PAIEMENT EN 3 FOIS SANS FRAIS <



Cuisinière à bois MORAVIA 9112



MBS MAGNUM

LA VÉRITABLE MARANS RACE PURE

DEMARRES toutes âges et poules de 1ère année GUERINEL La Madeleine

61800 Tinchebray

Tél. : 02 33 65 80 46

Doc. contre 3 timbres

www.elevage-selection-marans.fr

VOUS ÊTES VENDEUR !

Propriétés, maisons, terrains...

Vous cherchez l'efficacité :
vendez entre particulier avec une clientèle nationale et internationale.

APPEL GRATUIT 0800 200 270

VOUS ÊTES ACHETEURS :
www.immoventdirect.com

PARTICULIERS, votre petite annonce dans cette rubrique

POUR PASSER VOTRE ANNONCE

Par courrier à RUSTICA PETITES ANNONCES
15-27, rue Moussorgski - 75895 Paris cedex 18.

Libeller votre annonce sur papier libre en écrivant en majuscule (35 caractères par lignes, espaces compris).

TARIF (5 LIGNES)

1 PARUTION 45 € OU 2 PARUTIONS 75 €

Joindre à votre courrier

le règlement par chèque à l'ordre de Rustica

CONTACTEZ CÉDRIC TURPIN : TÉL. 01 53 26 34 69 • cedric.turpin@regie-mp.com



JEUX



MOTS FLÉCHÉS

L'ÂNE

ASSÈCHERA	ROI QUI A SES OREILLES	BOISSON	PREMIER IMPAIR	MENER UNE EXISTENCE MARGINALE	PRÉFÉRÉ	SE FAIRE ENTENDRE COMME LUI	PRÉPOSITION
CELUI DE LA COMTESSE DE SÉGUR	ANCIEN NOM DU BÉNIN	ART DE LA TOILE	ARMÉE DU MOYEN ÂGE	ESPÈCE SAUVAGE D'IRAN ET D'INDE	CONJONCTION	SENTIER	
				MUSE DE LA POÉSIE LYRIQUE			
RAYÉS DE LA LISTE				GRISAS			
SON CRI				SENSIBILITÉ			
			IMPERFECTION			ON LE LUI MET SUR LE DOS	QUI LUI EST RELATIF
PERLES D'EAU			ROI DE FRANCE	VEINERA			
PRÉNOM MASCULIN				POIDS À PERDRE			
		SON PETIT AVEC UNE JUMENT			ORGANES D'UN EMPLUMÉ		
		RÉCIPIENT			MEMBRE DE LA FAMILLE		
ACQUITTE UNE DETTE	FUGITIF			DÉTIENNENT		REJOINT LE RHIN PRÈS DE COBLENCE	SURFACE CIRCULAIRE
	PÉRIODE ESTIVALE		DU CÔTÉ DE COLMAR		LIEU DE FORMATION	PETITE BOURRIQUE	
			EFFETS DE JAMBES				
LE PETIT ÂNE GRIS EST UNE DE SES CHANSONS	RUBIDIUM		PRENDRA UN REPAS LIQUIDE			JOYEUX PARTICIPE	
	DOMAINE INTERNET DE LA FRANCE		CITÉ ENGLOUTIE			REPAS DE BERGER	
				EXPRIME UN BRUIT SEC		LA SIENNE EST GÉNÉRALEMENT GRISE	
ELLES FONT DE LA VANNERIE						IL DIVISE UNE DEVISE	

SUDOKU

En vous aidant des chiffres déjà placés, remplissez la grille de manière que :

- chaque ligne - chaque colonne - chaque carré de 3 par 3, ne contiennent qu'une seule fois tous les chiffres de 1 à 9.

moyen

7			1			5	4
	2		3	8	1	9	7
5			4				
1	4			3	6		9
3		2	9			1	5
				7			3
2	9	6	5	4		7	
4	7		9				6

difficile

5						2		
	3	4		2		7		5
7				3	1	4		
	1				6			
2		3				6		8
			4				7	
		5	8	6				2
8		1		5		3	6	
		6						4

DEVINETTE

AU FIL DE L'EAU

Quelle est cette barque à fond plat naviguant sur les eaux des marais de Brière (44) ?

CARAQUE
CHALAND
CHALOUPE

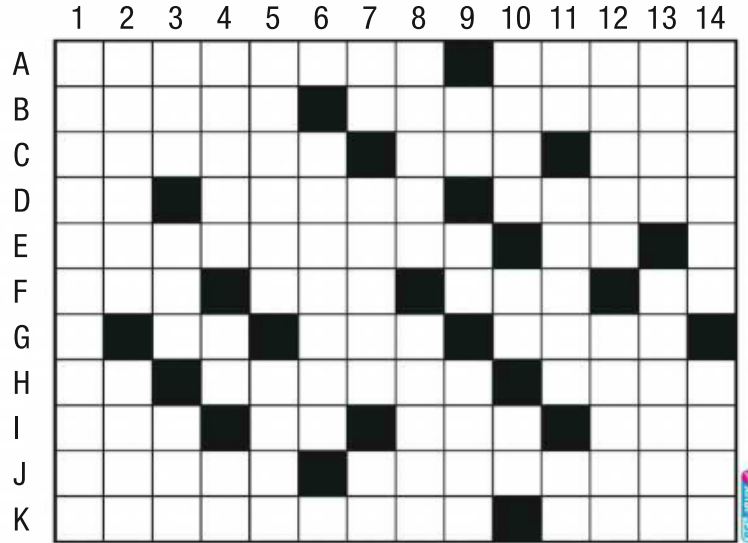


Réponse : chaland.

MOTS CROISÉS

Horizontalement : **A.** Environnement quotidien des agriculteurs. Jolie fleur ou base d'opium. **B.** Force belge. Ses fleurs sont blanches ou roses. **C.** Machine agricole. Tige centrale de charrue. Ville des Cariocas. **D.** Règle. Devoir. Profitable. **E.** Imaginaires. L'aluminium. **F.** Habille. Capucin. Poil de paupière. Pronom personnel. **G.** Lycée. Base de golfeur. Malin. **H.** Dissimulé. Très irrité. Destin. **I.** Régat de bétail. Ancienne cité de Chaldée. Imagerie médicale. Vieille charrue. **J.** Ville de Savoie au pied des gorges de l'Arly. On les sort de terre, pour les manger ou pour les étudier. **K.** Alcaloïde tiré du rauwolfia. Se perd dans la montée.

Verticalement : **1.** Il fait fructifier la terre. **2.** Meneuse d'entêtés. Presse. **3.** Sous la croûte. Radio. Situé chez le notaire. **4.** Dans la basse-cour. Saint de Bigorre. Négation. **5.** Faciles à saisir. Varier les coloris. **6.** Éclore au printemps. **7.** Une sortie d'enfant. Fonda la Compagnie des prêtres de Saint-Sulpice. Curie. **8.** Provient. Ville d'eaux et d'accords. **9.** Argent du chimiste. Scandium. Flâne. **10.** Garde la chambre. Il est toujours vert. Molybdène. **11.** Avant *libitum*. Il protège des méfaits du vent. Thallium. **12.** Masculin. Entière. **13.** Petit bourgeon sur la branche. Abris de primeurs. **14.** Arbuste des haies. Contrôle des bagages.



PHOTOS MYSTÈRES

QUELS SONT CES ARBUSTES D'ÉTÉ ?



1.



2.



3.



4.

Réponses : 1-Ceanothus, 2-Lagerströmia, 3-Abélia, 4-Grenadier

COMBINAISONS GAGNANTES

FAUNE SAUVAGE

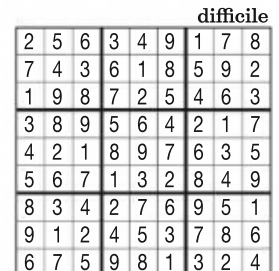
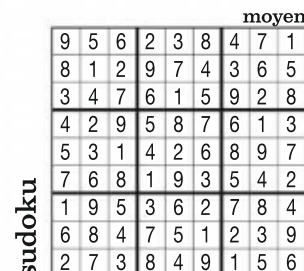
Sous un autre nom,
retrouvez le même animal.



- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1. Castor des marais | A. Baudroie |
| 2. Chat-huant | B. Chouette hulotte |
| 3. Cerf-volant | C. Courtilière |
| 4. Diable de mer | D. Lucane |
| 5. Perroquet de mer | E. Mante religieuse |
| 6. Taupe-grillon | F. Macareux moine |
| 7. Tigre de l'herbe | G. Ragondin |

Réponses : 1/G - 2/B - 3/D - 4/A - 5/F - 6/C - 7/E

LES SOLUTIONS DU NUMÉRO 2434



LA SEMAINE PROCHAINE



A. PETZOLD/RUSTICA

Dossier

LES 30 GESTES DE LA RENTRÉE

Après les vacances, le jardin a besoin de quelques soins indispensables. **Récoltez** fruits, légumes et graines, **réhydratez** les massifs, **taillez** pour mieux régénérer, **marcotez** les tiges aériennes, **brassez** le compost, **semez** des engrais verts...

ET AUSSI...

NOUS, ON LES AIME

Les figuiers

FICHES FLEURS

4 asters violets

FOIRES AUX VINS :

comment s'y retrouver

DE LA TERRE À LA TABLE

La reine-claude, Sa Majesté des prunes

MANGER SAIN

La coriandre

MA SEMAINE AU JARDIN

POTAGER # Je plante des bulbes de crocus à safran # Je sème la roquette # FLEURS # Je prépare les bulbes de printemps # J'installe un camélia 'Lipstick' # FRUITS # Je cultive le mûrier

Bulletin d'abonnement

à retourner accompagné de votre règlement dans une enveloppe

SANS L'AFFRANCHIR à : Rustica - Libre réponse 23102 - 60647 Chantilly Cedex

☒ **OUI**, je m'abonne pour **40 NUMÉROS** à Rustica. Je règle **69,90€** au lieu de **110,90€** ⁽¹⁾ soit **4 mois GRATUITS**

Mes coordonnées ☐ Mme ☐ M

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Date de naissance : / /

E-mail :

☐ Oui, je souhaite recevoir les newsletters du site Rustica.fr et les meilleures offres du moment RUSTICA.

☐ Oui, je souhaite recevoir les newsletters et les bons plans des partenaires de RUSTICA.

Mon règlement

☐ Chèque bancaire à l'ordre de Rustica

☐ Carte bancaire n° / / /

Expire le : / /

Date et signature obligatoires :

Cryptogramme :

Vous pouvez aussi vous abonner



Par internet sur
abo.rustica.fr/DP62



Par téléphone au
03 44 62 52 28
du lundi au vendredi de 9h à 18h

Libraison du cadeau dans un délai de 6 semaines environ, dans la limite des stocks disponibles. (1) Prix de vente au numéro. Offre valable 1 mois en France métropolitaine. Loi informatique et Libertés du 06/01/78 et LCEN du 22/06/04. Les informations demandées sont indispensables au traitement de votre abonnement. Vous pouvez accéder aux informations vous concernant, les rectifier et vous opposer à leur transmission éventuelle en écrivant au Service abonnements.

ABONNEZ-VOUS VITE !

4 MOIS GRATUITS

1€

PAR SEMAINE SEULEMENT !

VOTRE CADEAU

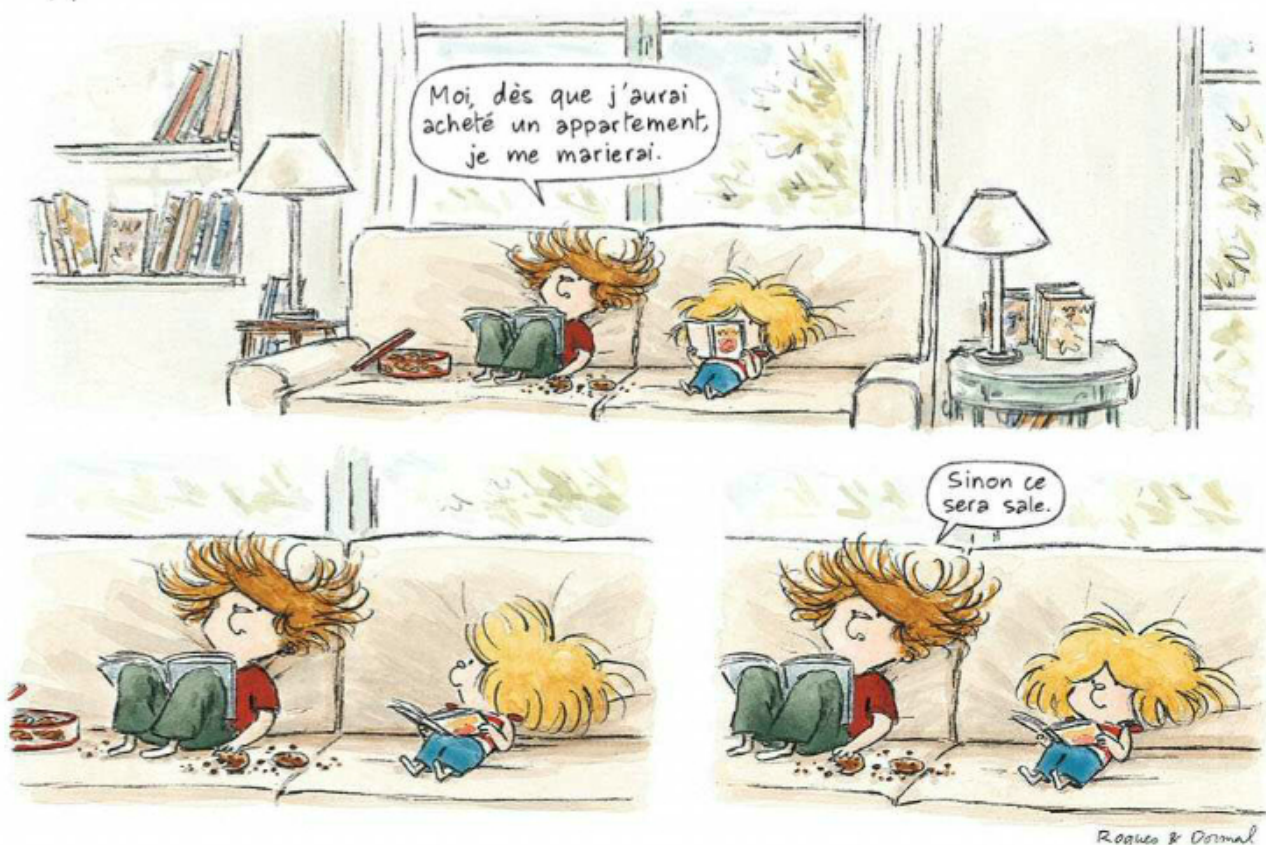
12 SACHETS DE GRAINES



Terres de Ville



Appartement



Araignée



L'ORIGINALE.



RONDELLES **RONDELLES 2 OREILLES**
Existent en 70, 85 et 100 mm | Existent en 85 mm



CHOISIR LA VÉRITABLE RONDELLE LE PARFAIT, C'EST OPTER POUR :

- la seule rondelle 100 % naturelle
- une rondelle conçue par Le Parfait pour les bocaux Le Parfait
- Le Parfait, une marque française au service de la conserve depuis 85 ans

LEPARFAIT.FR &   

Le Parfait

CONSERVONS CE QUE LE MONDE A DE MEILLEUR

Fabriquée en Auvergne